SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вам показалось слишком громким название нашей книги? Напрасно, ведь на самом деле, имея представление о тех сокровищах, которые таят в себе водоемы, название этой познавательной книги вполне оправданно. С удовольствием прочитав книгу, вы узнаете все об обитателях водоемов; вниманию рыболова-любителя представлена отдельная глава о рыбной ловле вообще и о рыболовном деле в частности. Хозяйки найдут здесь советы, как лучше почистить, приготовить и подать рыбу к столу. Даже ваш малыш, прочитав главу о разных видах рыбы, узнает много нового и интересного.

- Иван Ильич Дубровин
  - ГЛАВА I КТО ЖИВЕТ У НАС В РЕКЕ
  - ГЛАВА II ХИТРОСТИ БЫВАЛОГО РЫБОЛОВА
    - ЛОВЛЯ С ЛОДКИ
    - ЛОВЛЯ ВПРОВОДКУ
    - ЛОВЛЯ НА КВОК
    - ТРОЛЛИНГ
    - ЛОВЛЯ НА ДОРОЖКУ
    - ПРИКОРМКА РЫБЫ
    - О ПОГОДЕ
  - ГЛАВА III ПРУДОВЫЕ И ОЗЕРНЫЕ ЖИТЕЛИ
  - ГЛАВА IV ПРИНЕСЛИ ДОМОЙ УЛОВ
  - ГЛАВА V РАДОСТИ РЫБНОГО СЕЗОНА
  - ГЛАВА VI РЫБНЫЕ ЗАГОТОВКИ
    -
    - КОНСЕРВЫ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ
    - КОНСЕРВЫ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ ИЗ КАРПА
    - КОНСЕРВЫ ИЗ ЩУКИ С ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ
    - КОНСЕРВЫ ИЗ САЗАНА С КРАСНЫМ ЛУКОМ
    - КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ФОРЕЛИ «ПИКАНТНЫЕ»
    - КОНСЕРВИРОВАННЫЙ НАЛИМ С ИМБИРЕМ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
    - КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОКУНИ В ПОДСОЛНЕЧНОМ МАСЛЕ С МАРИНОВАННЫМ ЧЕСНОКОМ
    - КОНСЕРВЫ ИЗ СУДАКА С ЛУКОМ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ
    - С ДОБАВЛЕНИЕМ ТОМАТНОГО СОУСА
    - КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ЛИНЬ В ТОМАТНОМ

СОУСЕ
- КАРП В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ЛУКОМ И ТМИНОМ
- КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОКУНИ В ТОМАТЕ
- КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЕРШИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ
- КОНСЕРВИРОВАННАЯ ПЛОТВА
- КОНСЕРВИРОВАННЫЙ СОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ИМБИРЕМ
- КОНСЕРВИРОВАННАЯ ФОРЕЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С МЯТОЙ
- САЗАН КОНСЕРВИРОВАННЫЙ В ТОМАТНОМ СОКЕ С ПРЯНОСТЯМИ
- РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ С ОВОЩАМИ
- КОНСЕРВИРОВАННАЯ ЩУКА С ФАСОЛЬЮ И ЛУКОМ
- КОНСЕРВИРОВАННЫЙ САЗАН С ЛУКОМ И МОРКОВЬЮ
- КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ЛИНЬ С РЕПОЙ И ЧЕСНОКОМ
- КОНСЕРВИРОВАННЫЙ КАРП С ПОМИДОРАМИ И ПЕРЦЕМ

○ ГЛАВА VII РЫБНАЯ «ДИЕТА»
-
- ПЕРВЫЕ БЛЮДА
  -
  - УХА «ТАМБОВСКАЯ»
  - УХА «ПО-БЕЛОРУССКИ»
  - УХА «ЦАРСКАЯ»
  - УХА «ДОМАШНЯЯ»
  - УХА «ДВОРЯНСКАЯ»
  - РЫБНЫЙ СУП «ЕМЕЛЯ»
  - РЫБНЫЙ СУП «АДЫГЕЙСКИЙ»
  - РЫБНЫЙ СУП «АССОРТИ»
  - СУП «ПАНИ РЫБАЧКА»
  - СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ
  - РЫБНЫЙ БОРЩ «ПОЛТАВКА»
  - РЫБНЫЕ ЩИ «СТЕРЛЯЖЬИ»
  - РЫБНЫЙ ПАПРИКАШ «ВЕНГЕРСКИЙ»
- ВТОРЫЕ БЛЮДА И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
  - СОМЯТИНА «ПО-СЕВАСТОПОЛЬСКИ»
  - РЫБА «В ПЕРГАМЕНТЕ»
  - ЩУКА «МОНАРХ»
  - СУДАК «НАСТОЯЩИЙ»

- ФОРЕЛЬ «ПО-ИСПАНСКИ»
- СОМ «БАГРЯНЕЦ»
- НАЛИМ «НЕВСКИЙ»
- СУДАК «ПО-КИЕВСКИ»
- ЛЕЩ «ЗЕЛЕНЫЙ»
- ФОРЕЛЬ «АЛЬПИЙСКАЯ»
- РЫБА «У БАБУШКИ»
- РЫБНЫЙ ГУЛЯШ «БЕРМУДСКИЙ»
- КАРП «ПО-БАНДЕРОВСКИ»
- РЫБА «ФРИ»
- РЫБНЫЕ ЗРАЗЫ «ПО-УКРАИНСКИ»
- РЫБА В ТЕСТЕ «БЕШАМЕЛЬ»
- РЫБА В ГОРШОЧКАХ «СЮРПРИЗ НАЯДЫ»
- ЛИНЬ «БРИГАНТИНА»
- СУДАК «БЕЛОЕ БЕЗМОЛВИЕ»
- ЩУКА «ЯДРЕНАЯ»
- ЩУКА «ОСОБЕННАЯ»
- СЕВРЮГА «ПО-АЛТАЙСКИ»
- СТЕРЛЯДКА «КАБАЦКАЯ»
- НАЛИМ «ПО-ВОЛЖСКИ»
- КАРПЫ «МОЛОЧНЫЕ»
- НАЛИМ «ХОЗЯЙСКИЙ»
- РЫБНЫЕ ТЕФТЕЛИ «ЗАДУШЕВНЫЕ»
- РЫБНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ «ПОКАТАЙКИ»
- ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ «ЗЕЛЕНЫЙ ОСТРОВ»
- РЫБНЫЕ КНЕДЛИКИ «ПО-ФРАНЦУЗСКИ»
- РУЛЕТ «КРЕМЛЕВСКИЙ»
- СУФЛЕ «НА БЕРЕЖКУ»
- ПАРОВОЕ СУФЛЕ «ДОБРОЕ»
- ШАШЛЫК «ВОЛНА»
- КАРП «УРАЛЬСКИЙ»
- СОМ «ПО-МОЛДАВСКИ»
- ЛЕЩ «БАВАРСКИЙ»

- ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
  - ЗАКУСКА «НУ-КА ПОПРОБУЙ»
  - РЫБНЫЕ РУЛЕТИКИ «ЗАБАВА»
  - СУДАК «ХОЛОДНЫЙ»
  - ЩУКА «КАПИТАНСКАЯ»
  - ЭСКАЛОП «РЫБНЫЙ»
  - ЗАКУСКА «РОМАНОВСКАЯ»
  - ЗАКУСКА «РИЖСКАЯ»
- ПАСТЫ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ
  - ПАСТА «ОКЕАН»
  - ПАСТА «МОСКОВСКАЯ»

- ПАСТА «ЩУЧЬЯ»
- РЫБНАЯ ИКРА «ПАСТОРАЛЬ»
- ЗАКУСКА «ПИКАНТНАЯ»
- СОМЯТИНА «ПО-УДМУРТСКИ»
- ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ «РЕЧНОЕ ЧУДО»
- БАКЛАЖАНЫ «ПО-ВОЛГОГРАДСКИ»
- БАКЛАЖАНЫ «ЗАКУСОЧНЫЕ»

■ ОПЯТЬ ЭТИ ЕРШИ! (ЧТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ИЗ РЫБНОЙ МЕЛОЧИ)

-
- РАГУ «ЕРШИНОЕ»
- ПЛОТВА «ПО-БЕНГАЛЬСКИ»
- «АНДАЛУЗСКИЕ» РЫБКИ
- ОКУНИ «СМЕТАННЫЕ»
- КАРАСИ «СЫЗРАНСКИЕ»
- РЫБНЫЙ ПАШТЕТ «МОСКОВИЯ»
- «КРАСНАЯ» РЫБА
- КАРАСИ «ЯИЧНЫЕ»
- РЫБА «ПО-КАЗАЦКИ»
- ПЕСКАРИ ФАРШИРОВАННЫЕ
- РЫБНЫЙ ТОРТ «ЛАКОМКА»
- СОЛЯНКА «АЛТАЙСКАЯ»

○ ГЛАВА VIII НЕТРАДИЦИОННАЯ КУЛИНАРИЯ ИЗ ДАРОВ ВОДОЕМОВ

-
- ВАРЕНЫЕ РАКИ «РАЗ-ДВА»
- ВАРЕНЫЕ РАКИ «БОГАТЫЕ»
- ВАРЕНЫЕ РАКИ «ДЕРЕВЕНСКИЙ СЮРПРИЗ»
- ВАРЕНЫЕ РАКИ «ПО-ШВЕДСКИ»
- САЛАТ ИЗ МЯСА РАКОВ «ПАЛЬМИРА»
- СУП ИЗ РАКОВ «НЮАНС»
- РАКИ ПОД СОУСОМ ИЗ СЛИВОК «БАЛЕТ»
- РИС С МЯСОМ РАКОВ «ХАЙ ЦИ»
- РАКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ «СТАРАЯ СКАЗКА»
- ШАМПИНЬОНЫ С МЯСОМ РАКОВ «ПАРИЖ»
- РАКИ В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ «АНТРЕ»
- «КОРЗИНОЧКИ» ИЗ СПАГЕТТИ С МЯСОМ РАКОВ
- АВОКАДО, ФАРШИРОВАННЫЕ РАКАМИ И КУРИЦЕЙ «ФЛОРАНС»
- РЕЧНЫЕ КРЕВЕТКИ, ЖАРЕНЫЕ СО СВИНИНОЙ «КАПРИЗ»
- РЕЧНЫЕ КРЕВЕТКИ СО СВИНИНОЙ В ТЕСТЕ

«СЕДЬМОЕ НЕБО»
- СОУС ИЗ РЕЧНЫХ КРЕВЕТОК «АВГУСТ»
- КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК «ПАРАДИЗ»
- САЛАТ ИЗ УЛИТОК И РАКОВ «ОЗЕРНАЯ НИМФА»
- ЖАРЕНЫЕ ПЕРЛОВИЦЫ «ПОДАРОК»
- ПЕРЛОВИЦЫ ПОД ОСТРЫМ СОУСОМ «НЕЖЕНКА»
- СУП ИЗ РЕЧНЫХ МОЛЛЮСКОВ «КРУПЬЕ»
- УЛИТКИ С ИМБИРЕМ «МЮ СЯО»

Иван Ильич Дубровин
ВОДОЕМ-КОРМИЛЕЦ

ГЛАВА I КТО ЖИВЕТ У НАС В РЕКЕ

Еще на заре времен рыбалка была источником пищи для первобытного человека. То есть в каком-то смысле рыбалка помогла выжить нашим предкам.

И сегодня рыбалка являет собой спасательный круг для мужчин, которых притесняют женщины. Женщины кругом: они накачивают мышцы, учатся стрелять, водят машину, работают директорами банков. Спрятаться от них некуда, кроме как… Да, эта «ниша» осталась незанятой женщинами. Рыбалка — единственное мужское занятие, освоить которое женщины не могут, да и не хотят. И слава Богу!

Итак, перед вами книга для настоящего мужчины, который ранним ненастным утром в выходной день, дабы не проводить весь этот день с женой, кидается собирать снасти — сматывает из дома удочки, так сказать, — и бегом на речку, пруд или что-нибудь в этом роде. Там он получает первобытное наслаждение от тишины, свежего воздуха и прекрасного вида водной глади. Начнется наша книга с нескольких интересных фактов о рыбалке и рыбах.

Знаете ли вы, как переведена на язык эскимосов христианская молитва «Отче наш»? Целиком цитировать перевод не нужно, но одна фраза представляет интерес и полностью соответствует теме настоящей книги: «Рыбу нашу насущную даждь нам днесь». Верно, рыба по своей важности для многих народов превосходила и превосходит хлеб насущный. Человеку европейской цивилизации речная рыба не дает насущной пищи, но, несмотря на это, рыбалка стала для него видом спорта, а речная рыба, в том числе и трофейная, все еще играет роль украшения обеденного стола.

Как человек освоил рыбную ловлю? Исследователи когда-то были твердо уверены в том, что человек скопировал поведение рыболова у своих четвероногих и пернатых собратьев. Многие наземные животные не прочь полакомиться рыбкой.

Во-первых, птицы такие, как скопа или орлан, которые не перешли к водному образу жизни, как водоплавающий пеликан или, скажем, пингвины. Отличный четвероногий рыболов — выдра. Когда она поймает рыбу, то не всегда сразу съедает ее, а сначала наиграется с ней: то отпустит, то опять поймает — как кошка с мышью. Но выдра и плавает не хуже рыбы. Другое дело — медведь. Многие народы сравнивали медведя с человеком. Якуты, например, считали, что медведь умен, как человек, даже говорить умеет, а не разговаривает только из-за своего угрюмого

характера. Косолапый долго ходит вдоль реки, выискивая «рыбное место». У рыбного места мишка усаживается поудобнее и в нужный момент бьет по воде лапой, глуша рыбу. Знает медведь и другие способы рыбной ловли. Рыбачат волки и многие другие звери.

Однако возможно, что человек — рыбак по природе. Ученых заинтересовал тот факт, что человек единственный среди своих обезьяньих родственников умеет плавать. Был ли он в прошлом приспособлен к водному образу жизни? Вполне возможно. По одной из теорий происхождения человека, его обезьяноподобные предки спустились с деревьев и, вместо пробежек по саванне, где их обгонит даже неуклюжий павиан, не говоря о прочей живности — хищниках и антилопах, отправился к реке.

Единственное место, где мог промышлять предчеловек — берега водоемов, богатые всевозможной пищей. На берегах он освоил прямохождение, так как собирал «дары природы» и караулил рыбу, стоя по пояс в воде. Рыбная ловля способствовала развитию его интеллекта, поскольку это занятие совершенно бесполезно, если рыбак не наблюдателен, не умеет изобретать способы ловли рыбы и находить «рыбные места». То есть можно сказать, что человека создала рыбалка. С чем мы рыбаков и поздравляем!

Какой была рыбалка до изобретения удочек и сетей? Первоначально человек, скорее всего, не ловил рыбу, а охотился на нее с гарпуном: поджидал, стоя в воде, и, заметив, наносил удар. Некоторые народы и сегодня ловят рыбу голыми руками, предварительно отравив воду водоема соками ядовитых растений. Например, в Юго-Восточной Азии применяются растения, содержащие ротеноны и ротеконды — сильные растительные яды, отрицательно влияющие и на человека. И лишь потом были изобретены удочка, сеть и верша.

Рыбалка всегда требовала к себе особого отношения. И даже сегодня «рыбные» темы у друзей, отправляющихся порыбачить, запрещены. Слово «рыба» в разговоре не упоминается, его заменяют иносказательным «эр» или чем-нибудь еще. Когда-то существовало обратное пожелание рыбаку: — «Ни пера, ни чешуйки» (перо — рыбий плавник). Это для того, чтобы не сглазить и чтобы рыба клевала. Само слово «рыба» родилось от иносказания: древние славяне называли рыбу цивс, но боялись использовать его, чтобы не отпугнуть и рыбу, и удачу, а потому заменили название немецким словом «руппе» — личинка водяного угря. Постепенно руппе исказилось до привычной нам рыбы, и под таким прозвищем объект рыбалки стал упоминаться в речи как под собственным именем.

А теперь поговорим о самой рыбе — доказательстве мастерства рыболова. Рыбы необычайно интересны. Это владыки водной стихии. В то время как тонут лайнеры, авианосцы и танкеры, гибнут профессиональные пловцы, сминаются в груду металла подводные лодки, сметаются цунами прибрежные строения, рыбам среда их обитания не причиняет особых проблем. И акулы, с которыми людям доводится время от времени сталкиваться, лишний раз доказывают нам, что вода никогда не будет нашим домом, но останется царством рыб.

Рыбы — надкласс низших позвоночных животных, насчитывающий около 20 тысяч видов. Органы дыхания рыб — жабры. Сердце двухкамерное, имеющее один круг кровообращения. Многие рыбы имеют плавательный пузырь, который выполняет гидростатическую функцию. У рыб имеется зрение и обоняние, некоторые ориентируются при помощи электрических импульсов, испускаемых особым органом. Большинство рыб ориентируется по колебаниям воды при помощи органов боковой линии. Рыбы размножаются икрометанием, известны также живородящие виды.

Для рыб характерна расчленяющая окраска — изобретение эволюции, позволяющее рыбам как бы сливаться с фоном окружающей их подводной среды. Эта окраска не соответствует форме тела рыбы, тем самым «расчленяет» рыбу и делает ее незаметной. Примером расчленяющей окраски являются, например, полосы тигра, которые маскируют хищника среди зарослей высоких трав. Расчленяющая окраска рыб включает полосы и пятна, но главная ее особенность, присущая всем рыбам, — это деление тела на темную спину и светлое, белое брюхо. Объясняется подобная окраска тем, что светлое брюхо сливается со светлой поверхностью водоема, оттого рыбу трудно заметить со дна, а темная спина сливается с темным же дном, и рыба незаметна сверху.

Рыбы живут в водах с самой различной температурой: от антарктических до термальных (40 градусов по Цельсию!). Рыбы живут в подземных водах пещер, на 11-тысячекилометровой глубине Марианской впадины, и даже в сырой прибрежной листве, и на кустарниках, словно лягушки, не обращая внимания на недостаток влаги. Размеры рыб столь же различны, сколь и среда их обитания. К надклассу рыб относится и одно из самых больших позвоночных планеты — китовая акула (20 метров), и самое маленькое — бычок пандака пигмеа (8 мм). Мелкие рыбы живут по 2 года, но есть и долгожители — щуки и карпы, доживающие до 50–70 лет, все другие живут не более 15 лет.

Рыбы по плодовитости уступают, наверное, одним лишь

насекомым. Например, плотва мечет 25 000 икринок, линь — около 300 тысяч, лещ — на сотню тысяч больше, щука — миллион икринок, а сазан — полтора миллиона. Правда, из этого несметного количества икринок уцелеют очень и очень немногие, потому что рыбы не заботятся о своем потомстве, и масса икринок пожирается ненасытными водными обитателями, в первую очередь — другими рыбами. Впрочем, и здесь имеются исключения. Сом — заботливый отец. Именно отец: сом-самец охраняет отложенную самкой икру до вылупления мальков. Самец другой обычной речной рыбки, колюшки, тоже охраняет икру, для которой самостоятельно, без помощи самки, изготовляет гнездо из водной растительности. Самка не принимает никакого участия в охране гнезда. Но этого и не нужно, так как самец блестяще справляется с взятой на себя задачей. Удивительно, но эта рыбка 6-сантиметровой длины смело нападает на крупных рыб, пытаясь уколоть их своими шипами спинного плавника. Рыбку раздражает любой объект, проплывающий мимо гнезда, даже лист растения.

Окаменелые остатки ископаемых рыб найдены в отложениях силурийского периода возрастом много более 450 миллионов лет. Таким образом, рыбы — древнейшие позвоночные на нашей планете. От рыб произошли остальные позвоночные. Предок наземных позвоночных — кистеперая рыба латимерия — до сих пор живет в водах Индийского океана у Сейшельских островов.

Однако это не единственный пример реликтов среди рыб. Акула-дьявол, случайно открытая в самом конце XIX века и описанная ихтиологами Митцукури и Джорданом, оказалась реликтом мелового периода, то есть она обитала более 90 миллионов лет назад, в конце эпохи господства гигантских ящеров. Палеонтологи (специалисты по ископаемым формам жизни) хорошо знают таких акул и называют их лопаторылыми. Остатки этих акул найдены в разных местах, например в морских породах Саратовской области. Существуют и другие примеры.

Трудно недооценить значение рыб в жизни человека и природе. Рыбы питаются водорослями и водными беспозвоночными, являясь важной частью экологического баланса водоемов. Человеку рыбы дают мясо, икру, жир. Отходы рыбного производства дают рыбную муку, корм для домашних животных, клей, удобрения.

Промысловым ловом рыбы заняты 60 стран мира, из которых лидирует Япония. Рыбная промышленность давно обособилась от остальной пищевой промышленности. Рыбная промышленность занята не только добычей, обработкой и переработкой рыбы, но также искусственным разведением ценных промысловых рыб на

рыбных заводах и водоемах. Для разведения рыб созданы специальные предприятия — рыбопитомники, занимающиеся оплодотворением и инкубацией икры с последующим выращиванием мальков и расселением их для доращивания в пруды. Рыбопитомники еще называют рыбоводными заводами.

От рыбоводных заводов следует отличать заводы рыборазводные — хозяйства, оплодотворяющие икру и выращивающие молодь до получения товарной продукции, которую нередко реализуют в живом виде. В последнем случае рыбоводное хозяйство называется живорыбным хозяйством.

Прудовые хозяйства полнее копируют естественную среду обитания разводимых рыб. Рыбные хозяйства на речных водохранилищах приходится оснащать, кроме прочего, техническими приспособлениями для прохода рыбы через плотину, так называемые рыбоходы. Рыбоходы различаются на рыбоспуски и рыбоподъемники.

Рыбоспуском называется сооружение прохода для рыбы из верхнего бьефа в нижний с целью сохранения прежних путей миграции рыбы и устранения помех миграции от гидротурбин. (Бьефом называется участок водохранилища, ограниченный плотиной или шлюзом.)

Рыбоподъемник преследует обратную цель и помогает идущей на нерест рыбе проходить вверх из нижнего бьефа в верхний. Основным типом рыбоподъемников является лифт. Все типы рыбоподъемников неэффективны, так как через них проходит не более 1 % рыб.

Сама по себе река представляет собой значительный водоток, намного превосходящий размерами ручей. Река течет в естественном русле, питаясь водами поверхностного, а также подземного стока, которые в совокупности образуют водосборный бассейн реки. Реки служат человеку источником электроэнергии, используются, кроме того, для водозабора в хозяйственных целях. Реки — места разведения и естественного обитания многих ценных промысловых рыб, которые не приживаются в стоячих водоемах.

Рассказ о речных рыбах откроет жерех, один из самых популярных рыбацких трофеев. Если ваш знакомый уверяет, что поймал «во-о-от такую рыбину», знайте, он либо привирает, либо поймал жереха, или, как еще его называют, шелеспера.

Жерех обыкновенный — распространенная рыба в реках всей Восточной Европы, включая Восточно-Европейскую часть России. И, в отличие от прочих рыб, мельчающих от промысла, жереху удается вымахивать до 1 м и весить побольше 8 кг. Молодь жереха ловит мелких донных беспозвоночных, обычно личинок

насекомых, тем и питается. Взрослый жерех — хищник, охотится на небольшую рыбу. Жерехи, охотясь на рыбу, устраивают ее «бой», то есть окружают стаю мальков и оглушают рыбешку ударами хвостов по воде. Бой жерехов можно заметить даже издали. Стараясь не вспугнуть жерехов, рыбаки подплывают к месту боя, закидывают блесну и сразу же начинают тянуть. Жерех клюет только на ходу, во время боя неподвижная блесна не привлекает его внимания.

Устраивает бой мальков и другая рыба, размером значительно меньше жереха, но зато чаще попадающаяся на удочку — чехонь. В каких только реках не встречается чехонь! Она обитает в бассейнах Балтийского, Азовского, Черного, Каспийского и Аральского морей. Массой чехони попадаются гораздо меньше килограмма, и лишь изредка вылавливались рыбы по 2 кг.

В проточных водоемах с каменистым или песочным дном обитает обыкновенный пескарь. Это мелкая карповая рыба, не более 15 см в длину. Пескарь распространен почти по всей Евразии. Во многих европейских странах (Франции и др.) эта рыба признана деликатесом. Пескарь кормится донной живностью. Разыскивать пищу ему помогают усы — особые выросты по углам рта. Пескари часто плавают небольшими косячками.

В водах бассейна Балтийского моря встречается речной угорь, рыба со змеевидным телом, относящаяся к отряду угреобразных. Самки речного угря живут на дне заиленных речек. Созревшие отправляются к устьям рек и там встречают самцов. Нерестятся на больших глубинах Атлантики. Гольфстрим переносит личинки угрей в Балтику. По пути, а он длится 4 года, личинки успевают превратиться в угрей. В Балтике молодь разделяется: самцы остаются в море, а самки заплывают в реки. Угри славятся своим вкусным мясом, которое, кроме того, еще и очень питательно.

«Таранька», она же тарань — разновидность плотвы. Имеет солидные габариты: ее вес достигает килограмма. Обитает она в опресненных участках Азовского и Черного морей. Тарань хорошо ловится на червей: на одного червя клюют по 3–5 рыб. Другая разновидность плотвы — всем известная каспийская вобла.

Кроме горных рек и северных водоемов, в реках и озерах Евразии обитают язи. Язь предпочитает глубокие реки с тихим течением, любит проточные озера, где он находит самую различную пищу: начиная от водорослей и заканчивая насекомыми, рачками и червями. Язь отличается толстым телом и нередко достигает полуметровой длины, попадаются экземпляры до 70 см. Спина язя черно-синяя. Голова толстая, глаза крупные,

зеленовато-оранжевые. В середине весны у язей наступает время нереста. Для него самка выбирает неглубокие места с густой подводной растительностью при температуре воды в среднем 10 градусов Цельсия.

Ручьи с быстрым течением и холодной водой, а также реки населяют гольяны, 10-сантиметровые рыбешки с коричневой, отливающей бронзой спинкой. Рыбки созревают к 3 годам. Икру мечут в конце весны — начале лета. Откладывают ее немного: всего 200–600 икринок. Гольяны кормятся водорослями, рачками, личинками насекомых. Рыбаки ловят гольянов, чтобы впоследствии использовать их как приманку. Существуют также озерные гольяны, вполне пригодные для наживки. Об озерном гальяне мы расскажем чуть ниже, в главе, посвященной рыбам прудов и озер, то есть стоячих водоемов.

Щука обитает в реках и опресненных предустьевых пространствах, предпочитая слабопроточные воды. Эта рыба из отряда лососеобразных является самой крупной активной хищной рыбой пресных вод Евразии. Щука способна преследовать добычу, как гепард. Способность эта у нее проявляется спустя полмесяца после вылупления из икры. Поначалу щука (точнее — щуренок) кормится водорослями и личинками. В месячном возрасте переходит на питание мальками рыб, причем нападает по ошибке даже на своих собратьев. Ошибка ошибкой, но несчастные собратья все равно заглатываются целиком. Любопытно, что размеры щуренка в этом возрасте всего 5 см — со спичку. А вообще-то, в длину щука нередко достигает 2 м. Взрослая щука питается, кроме рыбы, птенцами водоплавающих птиц и лягушками. Нерестится щука на мелководье в весеннее время.

Щука — долгожитель. Большинство пресноводных рыб живет по 2 года (уж не по вине ли самой щуки?), в то время как щука созревает только к 3 годам. Всего щука живет до 50–70 лет. Пойманную щуку нужно обязательно подсекать сачком, так как рыба эта довольно норовистая. И разумеется, не следует шутки ради класть в пасть щуке палец: челюсти этой рыбы устроены таким образом, что намертво захватывают все, попавшее хищнице в пасть.

В тех же водах, что и щука, обитает речной забияка — ерш, маленькая (не более 25 см длины) рыбка семейства окуневых. Он распространен в водоемах Европы, Сибири, Казахстана. Народная молва давно приписала ершу скверный характер за его «щетину» — колючие плавники, но сегодня ерш тоже пользуется дурной репутацией: считается вредителем в рыбоводстве, поскольку поедает икру промысловых рыб и конкурирует с ними, поедая растительный корм водоемов.

В пресных водоемах всего Северного полушария водится обыкновенный окунь, давший название всему отряду окунеобразных. Окунь имеет сравнительно маленькие размеры. Обитающие в холодной воде особи не превышают 15 см в длину. В среднем окунь достигает длины 25 см, хотя известны экземпляры до полуметра длиной. Эта хищная рыба, способная на каннибализм, а именно на поедание своей собственной молоди. Этим объясняется тот факт, что окуни способны жить в водоемах, в которых не встречаются другие рыбы. И вместе с тем, окуни — коллективисты, они живут стаями. Окунь нерестится в весеннее время. Откладывает икру в виде длинных лент, размещая их на затонувшей и подводной растительности.

К отряду окунеобразных относится другой хищник — судак. Обитает судак в пресных и предустьевых водах почти всей Европы. Судака разделяют на три экологические формы: постоянные речные жители, полуморские рыбы и полупроходные. Последние в период икрометания поднимаются вверх по течению, но далеко не заходят. В отличие от окуня, судак очень большая рыба: его размер в среднем составляет полметра, хотя встречаются экземпляры до 1 м длиной и массой около 20 кг.

На челюстях и небных костях судака находятся клыки — отличное приспособление для охоты на рыб, которую судак начинает ловить по достижении месячного возраста и которая является его единственным источником пропитания на протяжении всей остальной жизни. Судак считается ценным промысловым видом из-за вкусного мяса — белого, жирного и лишенного мышечных сухожилий. Судаки — довольно жирные рыбы, за что их частенько называют «поросятами». Это одна из самых любимых рыб всех рыбаков.

К объектам спортивного рыболовства относится елец обыкновенный, один из десяти видов рода ельцов. Другой вид того же рода — голавль — кое-где представляет интерес для промысла, поскольку это большая рыба, массой до 4 кг. Голавль чрезвычайно прожорлив, запросто съедает жуков и такую ягоду, как черешня.

Поистине царской рыбой является сом, тоже относящийся к объектам промысла. Он населяет крупные реки, попадается в русловых озерах, заплывает в предустьевые воды рек с высокой концентрацией соли, которую он способен переносить. Это гигантская рыба, известны виды размером до 10 метров. Но и наш обыкновенный речной сом тоже имеет солидные габариты: вырастает в длину до 3 метров при массе порядка 2 центнеров! Сома нельзя назвать активным хищником, он предпочитает подстерегать добычу, лежа на дне, вместо того чтобы

преследовать свои жертвы. Но, несмотря на свою малоподвижность, сом грозный и всеядный хищник. Он питается рыбой, нападает на водоплавающих птиц и зверьков — на всех, кого он выследил на поверхности воды. Мясо сома необычайно вкусно, вдобавок он не причиняет проблем при приготовлении и трапезе костями и чешуей: тело у сома голое, и он не такой «костлявый», как прочие, даже малокостный судак.

Другая любимая многими рыба — налим. Известно 4 вида налимов, из которых в пресных водоемах европейской части России встречается налим обыкновенный. Водится он в холодных реках и озерах, но иногда заходит в опресненные морские заливы. Налим — крупная рыба, до полуметра в длину при массе до 15 кг. Эта рыба известна тем, что мечет икру в декабре. Поймать набитого икрой налима мечтает каждый любитель зимней рыбалки.

ГЛАВА II ХИТРОСТИ БЫВАЛОГО РЫБОЛОВА

ЛОВЛЯ С ЛОДКИ

Ловля рыбы всегда привлекала человека как средство отдыха и общения с природой. Рыболовами можно безошибочно назвать большую часть населения нашей планеты, потому что почти каждый человек в своей жизни хотя бы один раз пробовал себя в этой роли.

Но поймать «золотую рыбку» не так-то просто. Для этого необходимы определенные навыки и, прежде всего, огромное терпение. Поэтому начинающие рыболовы зачастую попусту тратят свое время и силы, стоя на берегу с красивым спиннингом в ожидании счастливого момента. А надо было всего-навсего прислушаться к мудрым советам опытных специалистов, которые в любой момент могут оказаться под рукой — нет-нет, не людей, эти и обмануть новичка не откажутся, прислушайтесь к советам настоящих помощников — к советам книг.

Если вы твердо решили побороть в себе лень и страх за неудачу, то мы — к вашим услугам!

Прежде всего необходимо решить, на «кого» именно начинающий рыболов собрался вести охоту. Конечно, с берега вполне можно поймать рыбу, но, согласитесь, с лодки ловить куда интереснее.

Если у рыболова появилось желание приобрести «маленький кораблик», то перед ним сразу возникает множество вопросов, связанных с этой проблемой. Какую же лодку лучше всего иметь в своем «ведомстве»: резиновую, деревянную или все-таки катер? Ответ прост: каждое из этих средств по-своему хорошо — главное, научиться управлять им и правильно использовать.

Лучше всего с лодки ловить рыбу вдвоем — мало ли что. Лишние вещи, непригодные для рыбной ловли, необходимо собрать на лодке в одном месте — на носу или корме, сложив их отдельно в рюкзак или сумку. То есть первым делом нужно подготовить свое «рабочее» место так, чтобы можно было свободно перемещаться и не испытывать дискомфорта при переступании через кошелки и авоськи со снедью и одеждой.

Не стоит спешить поскорее попасть на намеченное на воде место — рыба не любит излишнего шума, и проверить еще раз: все ли взято с собой для будущей «охоты»? Но перегружать лодку тоже не следует.

Учитывая силу и направление ветра, на избранном для ловли месте водоема лодку нужно устанавливать носом вразрез волны. Это поможет избежать опрокидывания лодки при появлении на воде сильного волнения.

Затем лодку необходимо закрепить при помощи якоря — лучше двух: со стороны носа и со стороны кормы, что называется «врастяжку». Так она будет устойчивей, но перед этой процедурой обязательно нужно проверить длинным шестом (багром) или каким-нибудь другим подручным средством «качество» дна, куда будет опущен якорь. При наличии на дне водоема коряг или «густой» тины нужно помнить, что «сниматься с якоря» будет куда труднее, чем «швартоваться».

По мере того как застывший некоторое время назад поплавок удилища начал дергаться, у рыболова появляется азарт, и его невольно тянет вскочить от предвкушения победы над своими ожиданиями. Часто, забывая о мерах собственной безопасности, «охотник» начинает торопиться и, в итоге, переворачивает лодку, поймав на крючок только один воздух.

Поэтому при ловле рыбы, стоя в покачивающейся лодке, нужно заранее выбрать наиболее устойчивое положение, встав лицом к корме или носу и пошире расставив ноги. Это убережет рыболова от неприятностей в виде спонтанного купания.

Когда все меры предосторожности соблюдены, можно смело приступать к долгожданной «охоте». Ловить рыбу с лодки можно несколькими способами.

ЛОВЛЯ ВПРОВОДКУ

Этот вид ловли отличается от всех хитроумных методов своей простотой, но в то же время и требовательностью к терпению рыболова.

Зная о том, что рыба в поисках пищи обычно скапливается в местах, где много коряг, камней и прочих «природных» заграждений, рыболов должен подходить к ней на своей лодке как можно тише. Приготовив необходимые принадлежности для ловли — проводочную или обыкновенную поплавковую удочку — и закрепив лодку, он подманивает рыбу методом кратковременной подкормки.

Насадив на крючок используемую для приманки наживку, «охотник» закидывает удочку и внимательно наблюдает за поведением поплавка. Удочка постоянно должна находиться в руках рыболова.

Требования к удочке при таком методе ловли очень просты: длина удилища не должна быть меньше 3-х метров, удлиненный поплавок закрепляется с двух концов к леске, длина которой составляет 20–25 метров, а вес грузила должен быть таким, чтобы при нахождении поплавка в воде виднелась бы только его головка.

Опускаемой ближе ко дну насадке дают возможность проплыть некоторое расстояние по течению, затем при помощи катушки это расстояние незначительно сокращают.

Таким способом можно поймать энергично сопротивляющегося при попадании на крючок голавля, торопливого ельца, любящую теребить замеченное лакомство плотву, а также подуста, леща, форель и множество других рыб.

ЛОВЛЯ НА КВОК

Она может «принести» к столу рыболова вкусного усатого сома. Изготовляется квок из слегка изогнутой яблоневой или буковой палки длиной до полуметра и диаметром голого ствола в 5–7 см.

Один конец палки обрабатывается под рукоятку, а на торце другого вырезается и затем тщательно отшлифовывается углубление в виде чашечки. Делается это с одной целью: имитировать «булькающий» голос лягушки, плавно ударяя по поверхности воды «чашечкой», чтобы привлечь внимание сома.

Прочный шнур с насадкой опускается почти к самому дну и производится небольшая серия ударов по поверхности воды квоком. Услышав лягушачью «песню», сом поспешит отыскать свое лакомство.

Обнаружив насадку, он, обычно, засасывает ее в медленном темпе и делает после этого неожиданно сильный бросок в сторону. Заранее подвешенный к опущенному в воду шнуру колокольчик сразу подаст сигнал рыболову, что рыба на крючке.

ТРОЛЛИНГ

Он представляет собой еще один способ рыбной ловли непосредственно с лодки, но его отличительной особенностью является то, что им можно ловить рыбу в тех местах, где слишком много коряг и травы.

Для приманки хищных рыб используется мелкая мертвая рыбешка. Она насаживается на спиннинговое грузило с крючком за голову и опускается почти на самое дно водоема при помощи беспоплавочной лески — сильный рывок сам подскажет рыболову о результате его трудов.

Удилище постоянно держат в руках и слегка водят им то вверх, то вниз, как бы «купая» леску в воде. Замечая движение маленькой рыбешки, хищники — щуки, судаки или лососи — бросаются на нее и пытаются с лету захватить свою добычу. В этот момент, главное, не упустить обманутую рыбу.

Обычно, для ловли рыбы таким способом используют удочки с длиной удилища не менее 3,5 метра. Этот метод, в отличие от других, весьма эффективен для рыбалки в период «цветения» воды или резкого длительного похолодания. В такое время рыба в больших количествах скрывается от непогоды в глубоких подводных ямах или травянистых зарослях — очень удобных местах для «охоты».

ЛОВЛЯ НА ДОРОЖКУ

Она является одним из старинных и весьма оригинальных способов рыбной ловли. Однако, используя именно этот метод рыбной «охоты», рыболову необходимо приобрести резиновый круг-грелку — предстоит постоянно находиться в движении.

Особенность этого метода заключается в том, что рыболов, закинув при помощи удилища блесну, примерно, на 20 метров от лодки и закрепив удочку неподвижно на корме, начинает грести, приводя в «движение» приманку. Хищные рыбы, замечая движущуюся наживку, устремляются за ней и, в итоге, попадают на крючок.

При использовании этого метода лучше всего воспользоваться катушкой с сигнализатором, которая закрепляется непосредственно на удилище, — треск тормоза-трещотки даст понять рыболову о пойманном хищнике.

К тому же, физическая работа не помешает «охотнику» немного размяться, а используемый при этом круг-грелка «поможет» ему удерживаться вертикально во время качки и предохраниться в ненастную погоду от попадания дождевой воды на занимаемое им место. Но применение этого метода требует некоторых навыков.

Во-первых, лодка должна двигаться бесшумно и с такой скоростью, которая позволит блесне находиться на «нужном» рыболову уровне (в зависимости от вида рыбы) — глубина нахождения блесны измеряется расстоянием между ней и лодкой: чем больше, тем глубже.

Во-вторых, чтобы шнур не зацеплялся за подводные преграды, используют конический деревянный (или пенопластовый) поплавок большого размера, предварительно окрашенный в защитные цвета, с помощью которого можно также регулировать глубину погружения блесны в воду.

В-третьих, необходимо применять колеблющиеся блесны, на которые при плохом клеве можно насадить мертвую ряпушку или корюшку, но при этом необходимо учитывать погодные условия: при солнечной и ясной погоде использовать более темные по цвету блесны, при пасмурной — светлые.

В-четвертых, лесковый шнур должен быть прочным, чтобы пойманная кумжа или щука, пытаясь освободиться, не смогла его оборвать.

В-пятых, знать повадки и места обитания рыб в определенные периоды времени, на которые намечена ловля, а также уметь «водить» рыбу за собой как по течению, так и против.

ПРИКОРМКА РЫБЫ

Многие начинающие рыболовы под чутким руководством бывалых «охотников» приобретают определенные навыки рыбной ловли, а также подготовки необходимого для этого оборудования и поиска «рыбных» мест. Но, обзаведясь со временем своими знаниями, они проявляют желание самим, без помощи «аксакалов» попробовать себя в роли «ведущего». А это не так уж и легко.

Допустим, что «новобранцы» справятся с удочками и прочими атрибутами рыболовных снастей. Но главным вопросом остается поиск основного «продукта», ради которого и существует рыболов.

Найти рыбу в знакомом водоеме, порой, бывает очень трудно. Поэтому рыболовы идут на хитрость, приманивая ее различными подкормками к определенному месту на воде, где в дальнейшем можно будет ее ловить.

Зимой из-за холодов рыба малоподвижна, поэтому подкормка желаемого результата может не принести, но все-таки некоторых рыб она не заинтересовать не может.

Для подкормки на проточных водах используют манку, молотые сухари и различные кашки, а на замкнутых или малопроточных водоемах в качестве привады подойдут личинки жуков и мух, головастики, муравьиные яйца и различные насекомые. Универсальным же средством подкормки всегда был и является жмых — отходы производства подсолнечного масла.

После холодов и метелей наступает, наверное, самое благоприятное не только для человека, но и для всей окружающей его природы время — весна.

Почувствовав природные изменения, рыба оживленно начинает искать себе корм, так что, если начать ее подкормку в весенний период, можно будет после сорвать большой куш.

Для этого выбирается три-пять мест для прикорма. Самому начинающему рыболову важно запомнить эти места и подкармливать рыбу теми лакомствами, на которые в дальнейшем он собирается ее ловить.

Но, по правде говоря, по весне лучше всего не подкармливать рыбу, а ловить ее. Активно начинают «клевать» в это время: окунь, плотва, щука, судак, густера, подлещик, ерш, а после нереста — налим.

По приходе теплого времени года вид подкормки можно сменить: земляные черви, мотыль, майский жук и прочие насекомые. Также хороши для прикормки заранее пойманные в

мелкие сетки мальки.

Разбрасывать прикормку и непосредственно около удочек во время ловли — эффективное средство.

Но главным правилом рыболова должно стать следующее: не закармливать рыб прикормками! Лучше поддразнивать их маленькими порциями — толку больше будет.

Не побоимся повториться, что, кроме оговоренных выше прикормок и приманок, можно употребить также конопляный или подсолнечный жмых или их семена, предварительно прожаренные и истолченные до порошкового состояния.

Творог тоже может сгодиться для приваживания рыбы. Но большего эффекта при ловле, например, леща можно достичь, если этот молочный продукт обезводить и добавить в него несколько капель валерьянки.

В летнее время, если появилось желание поймать язя, хариуса, красноперку, чехонь или жереха, нужно употребить для подкормки рыбы ручейника или поденку. Другой корм названные рыбы берут в это время очень редко.

Лучше всего подкормку рыб проводить на свободных от травянистых растений и зарослей местах водоема — рыба лучше запоминает свою «столовую». Но главное: чтобы сам рыболов — повторяем — смог их запомнить!

Хорошо бы составить своеобразный календарь подкормок рыбы, куда необходимо занести вид подкормки, время и место ее проведения, а потом записывать все свои наблюдения за поведением рыбы — это очень поможет начинающим рыболовам укрепиться среди основной массы «охотников» за рыбой.

О ПОГОДЕ

Погодные условия очень сильно влияют как на здоровье человека, так и на поведение рыбы. И опытные рыболовы знают, что именно необходимо для успешного клева в ту или иную погоду и на какую рыбу можно «охотиться».

Важную роль в жизни рыб играет температура воды, поэтому каждый рыболов обязан знать, что лучше всего ее ловить при температуре водной среды от плюс 13 градусов до плюс 20 градусов. Этот температурный диапазон наиболее благоприятен для рыб при поиске пищи.

Единственным «любителем» холодной воды является налим. Он наиболее активен в поисках пищи при температуре воды плюс 5 градусов.

В жаркую погоду значительно ухудшается интенсивность клева у большинства рыб, поэтому время для рыбной ловли лучше всего выбирать ранним утром или поздним вечером — рыба ищет места попрохладней на глубинах водоема.

Вследствие выпадения осадков в виде дождей и при порывистом ветре, когда вода быстро охлаждается (обычно это бывает весной или осенью), клев почти прекращается, потому что рыба залегает в более глубоких местах водоемов, чтобы переждать ненастье.

Дневной клев возможен зачастую зимой — ночью рыба, как и человек, предпочитает глубокий сон. Но и в темное время суток можно изловить стойкого к холодам налима или судака.

Во время весеннего половодья, когда уровень воды в водоемах становится значительно выше, рыба стремится подняться на поверхность в поисках пищи, а затем снова — до времени спада воды — уходит в глубину.

Неожиданно появляющееся помутнение воды так же отрицательно сказывается на клеве, как и неожиданное посветление — рыба начинает испытывать дискомфорт и, соответственно, прячется.

Для хорошего клева рыболовам нужно выбирать определенные дни по погоде. Если дни, особенно в весенне-осенний период, пасмурные, безветренные и теплые — это именно то, что надо!

Улучшается клев и в туманное весеннее утро или осенний день. А если надвигается гроза, можно наблюдать интенсивный жор рыбы. Хотя во время самой грозы рыба прячется.

Лучше всего ловить рыбу после дождя с появлением солнышка поутру. Но если ненастная погода затянулась, то

можно попытать счастья возле травянистых водоемных мест.

Ветреная погода особенно влияет на рыбный клев: если ветер теплый и легкий, то клев улучшается — ветер не уносит с поверхности воды попавших на нее насекомых. Но лучше всего рыба берет, когда ветер дует строго по течению.

Перед тем как отправиться на рыбалку, необходимо посмотреть на показания барометра. Если давление поднялось выше нормы (760 мм рт. ст.), то рыбалка будет удачной, а если ниже — зря только время потеряет.

Есть еще множество способов узнать о поведении рыб по погодным условиям. У каждого заядлого рыболова обязательно есть своя определенная система «разведки», поэтому небольшой совет начинающим рыболовам: не торопитесь поскорее отделиться от своего наставника — не все его секреты еще у вас в кармане!

ГЛАВА III ПРУДОВЫЕ И ОЗЕРНЫЕ ЖИТЕЛИ

Является ли рыбалка видом спорта? Не все с этим согласны. Многие почему-то думают, что ничего спортивного в рыбалке нет: сидишь себе с удочкой, а тебя в это самое время комары едят. Как же сильно заблуждаются эти скептики! Когда-то спорт делал человека здоровым и не преследовал иных целей. Сейчас спортом называется любое занятие, которое заканчивается выдачей медалей измученным, вымотанным соперникам. О здоровье никто уже и не помышляет.

Рыбалка дает человеку здоровье лучшим из возможных способов: жизненные силы человека укрепляет активный отдых на свежем воздухе. Воздух у водоема не просто свежий. Он наполнен запахами водных растений и мельчайшими капельками воды. Это самая настоящая ингаляция дыхательных путей. Рыбалка требует своеобразного напряжения и концентрации. Тем самым она помогает снять стресс. Ну а что касается призов, то рыбацкий трофей — пойманная с небывалым трудом рыба — чем это не награда рыболову-спортсмену или простому любителю? Рыбалка, без сомнения, — отличный спорт.

Последнее, но не менее важное. В каждом мужчине живет дух добытчика. Подсознательно все представители сильного пола мечтают поймать мамонта, чтобы накормить голодных жену и детей, сидящих в темной холодной пещере. В допотопные времена способного добытчика ценило все племя. Мужчине важно, чтобы в нем и сегодня видели добытчика. Поэтому он так увлекается совершенно бесполезным, с точки зрения женщины, занятием — пропадает целый день с удочкой, ладно бы уж с ружьем. Но ружье как таковое мужчине не нужно, ибо инстинкт на него у человека еще не выработался. Мужчине нужно добыть «пропитание», не столь важно, посредством чего. А раз так, то продолжим нашу книгу для настоящих мужчин, то есть добытчиков «рыбы насущной». И продолжим знакомством с рыбой, которую мы ловим и едим.

Теперь самое время поговорить о прудах, озерах и их обитателях. Озеро отличается от пруда тем, что озеро — это естественное образование, в то время как пруд — искусственный водоем, зачастую создаваемый с целью последующего выращивания в нем мальков до взрослого состояния. Таким образом, в прудах разводятся ценные промысловые породы рыб. Пруд создается либо выкапыванием, в таком случае его еще

называют копань, либо посредством перегораживания плотиной водотока. Пруды питают подземные воды или поверхностный сток. Пруд называют водохранилищем при площади водной поверхности свыше 1 км 52 0.

Озеро представляет собой естественную впадину суши, которую заполняют пресные или соленые (Баскунчак, Мертвое море) воды, причем соленых озерных вод на земле насчитывается 81 000 км 53 0, а пресных озерных вод — 50 5 0000 км 53 0. Озера различаются на сточные, то есть с вытекающими реками, и бессточные. Озера могут питаться за счет подземных вод и даже образовываться за счет деятельности подземных вод, которые образуют обширные подземные пустоты, куда впоследствии обваливается земля. По легенде, именно так образовался знаменитый Светлояр.

Искусственное разведение рыбы называется рыбоводством и представляет собой отрасль рыбного хозяйства. Рыбное хозяйство подразделяется на собственно рыбное хозяйство и рыбный промысел (добычу рыбы). Собственно рыбное хозяйство включает в себя культивирование промысловой рыбы в целях непосредственной экономической выгоды для хозяйства, достигаемой через продажу рыбы как продукта питания либо при организации платного спортивного рыболовства в хозяйстве.

Как указывалось выше, на рыбзаводах икра искусственно оплодотворяется, потом выведенные мальки выпускаются в природные водоемы: реки, озера или пруды. Прудовое рыбное хозяйство — важная отрасль рыбоводства. Пруды создаются специально приспособленными для разведения определенных промысловых пород рыбы. Прудовое рыбоводство зачастую сопровождается разведением в тех же хозяйствах водоплавающей птицы, преимущественно уток, если при хозяйстве имеется достаточная площадь лугового выпаса. Подобная организация прудового рыбного хозяйства наиболее эффективна, так как позволяет полнее использовать его возможности.

Разводятся в прудовых и озерных хозяйствах рыбы, приспособленные к жизни в стоячих водоемах, например, сазаны. Это важный промысловый объект. Рыба быстро растет и достигает массы 15 кг. Сазана можно распознать по костным лучам в спинном и анальном плавниках и усикам на морде. В последнее время сазана довольно ощутимо потеснил карп — одомашненная форма сазана. Сазан осторожная рыба, если не сказать — пугливая. Карп же, напротив, легко приучается подплывать к месту кормежки, причем в строго определенное время. Кроме того, карп быстрее растет и набирает вес, и поэтому мясо карпа жирнее.

Существуют несколько пород карпа, выведенных человеком. Они различаются по строению чешуйчатого покрова. Это чешуйчатый, зеркальный, голый и рамчатый карпы. Наиболее примечательная разновидность карпа — зеркальный карп, рыба с несколькими рядами чешуек вдоль боковой линии.

Мальков карпа 10-15-дневного возраста помещают в специальные выростные пруды — большие и глубокие. Мальки карпа первоначально откармливаются водорослями, а с 2-недельного возраста переводятся на личинки комаров. Знание биологии карпа очень важно для его разведения. Например, необходимо учитывать рацион рыбы и особенности его зимовки. На зиму рыбы перегоняются в зимовальные проточные пруды. Для откорма карпов используются нагульные пруды, богатые водной растительностью и донными беспозвоночными, в особенности моллюсками и личинками насекомых. Разведение карпа может давать до 900 кг рыбы с гектара водной поверхности ежегодно.

К карповым относится линь. Как и у прочих карповыхя, у него не развиты ротовые зубы, зато имеются зубы глоточные, работающие по принципу своеобразной терки. Линь — крупная рыба, некоторые достигают даже 70 см в длину. Линей так же, как и карпов, разводят в прудовых хозяйствах. Линь предпочитает заросли подводной растительности как среду обитания. Рыболовы ценят линя за весьма вкусное и чрезвычайно нежное мясо.

Окунь не мигрирует, поэтому поселяется не только в реках, но и в озерах. Обитателями прудовой тины считаются толстые караси и тарелкоподобные лещи, которых все привыкли представлять в сметане. Караси, впрочем, любят также водоемы с проточной водой, поселяются в реках. В наших реках обитает карась обыкновенный. Родственная ему форма карася — серебряный — является предком аквариумной золотой рыбки, которую вывели на родине серебряного карася, в Китае.

В озерах встречается гольян, рыбка массой 4–9 граммов. Озерный гольян более толстый, чем его речной собрат. Его тело более высокое, покрыто чешуей большего размера и иной окраски. Озерный гольян спокойно переносит большую заиленность водоема и густую растительность. Зимнее время гольяны проводят в спячке, ненастоящей, но в близком к ней неактивном состоянии. Гольяны важны в прудовых хозяйствах как естественная подкормка для хищных рыб.

Прежде чем завершить путешествие по рыбьей обители, поговорим о некоторых правилах рыболова. Рыба ищет, где глубже, а человек — где рыба. Так удачно перефразировали рыболовы народную поговорку. И действительно, человек находит спасение и решение своих проблем в рыбалке. А где

искать спасение от человека рыбе? Неумеренный вылов приводит к истощению рыбных запасов и без того истощенных загрязнением вод промышленными сливами и сбросами. Для поддержания прежней численности обитателей пресных водоемов следует соблюдать определенные правила.

Необходимо производить умеренный вылов редких для вашего региона разновидностей ценных промысловых рыб. Желательно проводить отлов в сезон, когда это не препятствует икрометанию рыб. Подробную информацию и надлежащие инструкции можно получить у ихтиологов в рыбном хозяйстве.

Кроме того, следует соблюдать на реке и любом другом водоеме правила своеобразной «водной гигиены», а именно: не допускать засорения водоема бытовым мусором типа бутылок и бумаги и не допускать отравления водоема техническими бытовыми отходами, как-то: машинным маслом и т. п. Рыбы чутко реагируют на содержание в воде вредных примесей и являются индикаторами чистоты воды. Это их свойство использовала всемирно известная японская фирма «Тошиба», чтобы доказать людям безопасность своего производства. Сточные воды с отходами производства кинескопов телевизоров содержат высокую концентрацию тяжелых металлов и кислот, а потому признаются опасными загрязнителями. Один из заводов фирмы «Тошиба» соорудил несколько проточных прудов, в которые сливает воду после предварительной очистки. Пруды были заселены декоративными рыбками, стоящими по 10 тысяч йен каждая. Если очистная система будет неисправна, то рыбки погибнут, а фирма понесет солидные финансовые потери. Таким образом, дорогостоящие рыбки, закупленные «Тошибой», убеждают всех в эффективности системы очистки сточных вод на ее заводах.

От нашего отношения к природе зависит, дождемся ли мы от нее «милостей». А рыбалка, как известно, — это сплошное ожидание. Сделайте так, чтобы ваше ожидание с удочкой закончилось богатым уловом. Мы желаем вам удачи на рыбалке (ни пера, ни чешуйки!) и завершаем рассказ о биологии промысловых рыб. Вместе с тем мы не расстаемся с читателем. Впереди вас ждут другие интересные и полезные и в рыбной ловле, и на кухне сведения. Кстати, приготовление рыбных блюд — тоже чисто мужское занятие у многих народов, у тех же японцев. А в прошлом у моряков на парусниках бытовала поговорка: «Плох тот моряк, что не умеет кухарить», а готовили на кораблях тех времен блюда из даров моря, так как позволить себе брать запасы пищи с суши никто не мог. Приятного вам чтения!

ГЛАВА IV ПРИНЕСЛИ ДОМОЙ УЛОВ

«Рыбалка! Как много в этом звуке для сердца русского слилось!» — могли бы сказать мы. Сколько радости доставляет вам и вашей семье удачный улов! Ведь рыбалка — это и прекрасно проведенное на природе время, и приятные воспоминания, которыми так хорошо бывает поделиться с друзьями — такими же заядлыми рыболовами, как и вы сами, и вкусные рыбные блюда на вашем столе.

Как вы думаете, исходя из своего богатого опыта, какая задача встает перед вами сразу же, после того как вы принесли домой улов? Правильно: что с ним делать дальше.

Нет-нет, мы вовсе не хотим сказать, что у вас недостаточно фантазии, для того чтобы приготовить вкусные блюда. Но ведь, прежде чем заняться непосредственно кулинарией, рыбу нужно правильно почистить и разделать. А здесь существует очень много своих приемов, правил и маленьких хитростей.

Как правильно чистить рыбу: с головы или с хвоста? Выбрасывать ли рыбьи хвосты и головы? Годится ли еще на что-нибудь чешуя? Что делать с икрой речной рыбы? Как определить, свежая ли рыба или нет? Обо всем этом и еще о многом другом мы и поговорим.

Итак, вы принесли улов домой и хотите побаловать себя блюдом из рыбы. С чего начать? Конечно, с чистки!

Все вы, наверняка, знаете одно общее правило: рыбу надо начинать чистить с хвоста. Кажется, оно известно чуть ли не с раннего детства даже тем, кто никогда рыбной ловлей и не промышлял. Однако одного этого правила мало.

Знаете ли вы, например, что существует целых два варианта чистки рыбы? Да, это именно так. Сначала рыбу можно чистить, а потом уже потрошить. А можно поступать и наоборот.

Многие рыбаки и просто любители отведать рыбных блюд, начинают с потрошения, а потом уже приступают к чистке. Они объясняют это тем, что выпотрошенную рыбу удобнее держать: она не так легко выскальзывает из рук. Действительно, такой способ разделки рыбы применяется довольно часто.

Однако более правильным считается второй вариант: сначала рыбу чистят, а потом уже начинают потрошить. Этот способ мы и рассмотрим подробнее в этой главе.

Но, прежде чем приступать к чистке, подумайте о том, чтобы не причинять пойманной рыбе лишних мучений. Если вы видите, что рыба еще живая, ни в коем случае не начинайте ее чистить: сначала заколите ее. Для этого острым ножом сделайте глубокий

разрез горла между грудными плавниками, обязательно дайте стечь крови. И только после этого приступайте к чистке.

Чтобы удалить потроха, сделайте продольный разрез от последнего, так называемого подхвостового плавника до основания головы. Вот теперь удалите внутренности — плавательный пузырь, желчный пузырь и т. д.

У некоторых рыб на брюшке вы найдете ороговевшие участки, которые затрудняют потрошение, так как в этом случае довольно сложно бывает сделать продольный разрез. Дадим вам следующий совет: рекомендуем просто срезать эти участки, а потом уже начинать потрошить, тогда нож не будет соскальзывать, и вы убережете свои руки от порезов.

После того, как вы выпотрошили рыбу, отрежьте голову или, если для приготовления блюда голову отрезать не нужно, удалите жабры. Рекомендуется также отрезать хвост, хотя это уже необязательно.

Потрошить можно и другим способом. Для этого надо сделать довольно глубокий круговой надрез непосредственно за жабрами. Затем, взявшись за рыбную голову, потянуть: вслед за головой вытянутся и внутренности.

Обрезки от рыбы ни в коем случае не выбрасывайте, ведь на их основе можно сварить замечательный рыбный бульон, который послужит прекрасной основой для рыбного супа. Да и ваш пушистый любимец, конечно, не откажется от таких деликатесов.

Вот теперь рыбу будет удобно чистить. Повторяем: чистите ее от хвоста. Это связано с тем, что чешуя рыбы растет по направлению от головы к хвосту, а чистить надо по направлению против роста чешуи.

Для чистки рыбы можно пользоваться обыкновенным остро заточенным ножом. Но есть и специальное приспособление для чистки рыбы. По форме оно напоминает массажную щетку. Поверхность такого приспособления для чистки рыбы напоминает терку, так как в ней сделаны круглые прорези. Такой «щеткой» очень удобно чистить рыбу.

Есть и другое приспособление, которое в простонародье нередко называется «экономкой». По своему виду оно напоминает нож. Такое приспособление, можно сказать, многофункционально. Во-первых, лезвие этого ножа имеет зубчатый край, которым очень удобно счищать чешую.

Во-вторых, этот ножик имеет специальное приспособление для чистки овощей.

Если же у вас нет специального приспособления, это не беда: вы можете сделать его и сами. Для этого возьмите небольшую гладкую дощечку или кусок рейки. Маленькими гвоздиками

набейте на нее в ряд пивные пробки. Зубчики по краям пробок прекрасно подцепляют чешую и очищают рыбу.

Есть и другой вариант того, как изготовить это приспособление. Просто, если у вас сломался нож, не выбрасывайте деревянную ручку. Край ручки аккуратно отпилите и к этому спилу шурупом прикрутите пивную пробку. С помощью таких приспособлений вы легко почистите даже окуня. Вместо ручки ножа можно использовать деревянную ручку и от любого другого кухонного предмета.

Но даже после того как мы рассказали вам про общие правила и приспособления для чистки, еще нельзя сказать, что вы все знаете, ведь чистка и разделка рыбы зависят от того, какой она породы и какие блюда нужно из нее делать.

Давайте сначала поговорим о том, как разделывать рыбу с чешуей. Итак, если вы разделываете карпа, щуку, судака или леща, то действуйте следующим образом. Сначала вы должны удалить спинной плавник. Лучше всего, если вы сможете его вырезать. Для этого возьмите нож и по всей длине плавника с двух сторон сделайте неглубокие надрезы.

Теперь прихватите плавник чистой тряпочкой или полотенцем, чтобы не уколоть пальцы, и выдерните плавник по направлению от хвоста к голове.

Некоторые делают по-другому. При чистке колючей рыбы типа судака или ерша, прежде всего, ножницами срезаются колючки. Так тоже, конечно, можно делать, но все же правильней будет удалять сразу весь плавник.

Возьмите нож или специальную терку (о которой мы вам уже рассказывали) и очистите рыбу от чешуи. Учтите, что чистить хищную рыбу (окуня, щуку) почти всегда довольно сложно, так как чешуя у нее плотно прилегает к телу. В этом случае без специальных приспособлений, о которых мы уже рассказывали, вам, пожалуй, не обойтись.

После того как рыба почищена, ее нужно выпотрошить. Для этого сделайте продольный разрез на брюшке по направлению от головы до последнего (подхвостового) плавника. Осторожно выньте печень и желчный пузырь.

Бывает так, что при потрошении повреждается желчный пузырь. В этом случае нужно срочно принимать меры, иначе рыба будет безнадежно испорчена. Чтобы избежать этого, можно действовать двумя способами. Вы можете, например, срезать те части рыбы, на которые попала желчь. Если желчи разлилось слишком много и вам, конечно, жаль выбрасывать рыбу целиком, испробуйте другой вариант: натрите места, где разлилась желчь, солью. Желчь должна впитаться.

После того как вы вынули печень и желчный пузырь, выньте остальные внутренности. Не забудьте вынуть жабры (если для приготовления блюда вам нужны и рыбные головы).

Теперь присмотритесь внимательно: вы увидите, что позвоночную кость покрывает тонкая пленка. Обязательно разрежьте ее вдоль.

При чистке щуки в брюшной полости рыбы нередко обнаруживаются черные пленки. Их непременно надо удалить.

После потрошения рыбы промойте ее в холодной воде: или часто сменяя воду, или просто под струей. Мыть рыбу надо как изнутри, так и снаружи.

Промывая рыбу, не забывайте счищать кровь, которая может быть на позвоночной кости.

Теперь действуйте в зависимости от того, что вы хотите приготовить. Промытую рыбу можно нарезать на куски. Разрезать рыбу в таком случае нужно, начиная с головы. Если у вас рыбы больше, чем 1,5–2 кг, из нее можно получить филе. Для этого просто разрежьте рыбу на две половины, сделав глубокий, до самых ребер, подрез по позвоночной кости, от головы до хвоста. Каждую половину разрежьте на куски.

Если вам нужно приготовить рыбные котлеты, разделывайте рыбу несколько по-другому. Сначала выпотрошите рыбу, не очищая ее от чешуи. Разрежьте тушку на две половины, удалите кости. А теперь просто снимите кожу вместе с чешуей (кожа с чешуей снимается легче, чем очищенная).

Особую трудность представляет чистка рыбы, вроде ерша или линя, которая покрыта слизью (не случайно ее в народе называют «сопливой»). Когда вы ее чистите, она так и норовит выскользнуть у вас из рук, будто живая.

Облегчить себе работу в этом случае можно двумя способами. Первый способ состоит в том, что перед чисткой между ладонями можно растереть немного соли (желательно крупного помола). Солью можете посыпать также голову или хвост рыбы (это зависит от того, как вы будете держать рыбу). Тогда при чистке руки не будут скользить, и вы сможете обезопасить себя от травм.

Второй способ чистки «сопливых» рыб также довольно прост. Перед тем как чистить, просто ошпарьте рыбу кипятком.

Можно сделать и немного по-другому. Сначала положите такую «сопливку» на 15–30 секунд в горячую воду, чтобы сошла слизь. Из горячей воды рыбу переложите в холодную. Тогда чешуя будет легче сниматься, и вы легко соскоблите ее тупой стороной ножа. Теперь рыбу можно потрошить и промывать.

Конечно, вы, если вам уже приходилось чистить рыбу, знаете, что во время этого процесса чешуя так и летит во все стороны.

Поэтому чистить рыбу над помойным ведром, например, довольно неудобно.

Чтобы чистить было более удобно, попробуйте сделать это над раковиной, которую, во избежание засорения стояка, заткните специальной пластмассовой пробкой (они продаются везде). Есть и другой вариант: поставьте в раковину пластмассовый таз.

Еще удобнее будет чистить рыбу под водой. Для этого просто налейте в таз воды. А теперь чистите рыбу почти у самого дна. Не бойтесь замочить рук: зато чешуя не будет разлетаться в разные стороны, и вам не придется тратить время на уборку кухни.

Кстати, не выбрасывайте чешую, если из наловленной рыбы вы хотите сделать заливное. Лучше положите чешую в марлевый мешочек и поварите в воде. В ней же варите голову и кости, и только потом — те кусочки, из которых вы будете делать заливное. Тогда вам не потребуется желатин.

Многие из вас, наверно, любят мясо сома. Как правильно разделывать эту рыбу? В данном случае надо действовать так же, как и при разделке рыбы с чешуей. Если вы захотите приготовить блюдо из рубленого мяса сома, то вам сначала нужно будет снять с рыбы кожу так, как мы вам рекомендовали выше.

Возможно, вам посчастливилось, и вы поймали стерлядь. Разделка этой рыбы имеет некоторые нюансы. Прежде всего, ножом срежьте со спинки более крупные пластины. А затем, по направлению от хвоста к голове, счистите остальные, более мелкие пластинки со спинки и брюшка. Удалите жабры.

Теперь очередь за потрошением: разрежьте брюшко рыбы и удалите внутренности. Но это еще не все. Как вы, наверно, знаете, стерлядь, которая, кстати, снова начала появляться у нас, в Волге, принадлежит к семейству осетровых. А это значит, что, как и у других осетровых, у стерляди есть вязига, которую непременно надо удалить. Сделать это можно иглой или вилкой. Теперь счистите с позвоночника кровь точно так, как вы делаете это с другими рыбами.

В заключение тщательно промойте стерлядь изнутри и снаружи под струей воды и оботрите полотенцем.

Особый способ очистки и потрошения существует применительно к налиму. Чтобы разделать его, надрежьте кожу вокруг головы рыбы и затем просто снимите ее целиком. После этого разрежьте брюшко и выньте внутренности рыбы так же, как и у рыбы с чешуей. Отрежьте голову и промойте рыбу в холодной воде. По такому типу, кстати говоря, разделывается и угорь.

Иногда то же делают и с щукой, если хотят ее нафаршировать. Сначала ее очищают от чешуи и моют в

холодной воде. Затем вокруг головы прорезают кожу и снимают ее чулком по направлению к хвосту, у хвоста перерубают позвоночную кость так, чтобы сам хвост остался. Потом отрезают голову и отделяют мясо от костей. Интересный случай: при приготовлении этого блюда кожу не выбрасывают, ведь именно ее и нафаршировывают различными начинками.

Довольно часто бывает, что вы поймали «икрянку». В таком случае, разделывая рыбу, не выбрасывайте икру. Конечно, по вкусовым качествам это не черная и не красная икра, но и она может быть очень вкусной, если ее правильно приготовить. А уж в питательности этого продукта, думаем, не сомневается никто.

Что делать с икрой? Прежде всего, ее можно пожарить. Особенно удобен этот способ в том случае, если вы собираетесь жарить и саму рыбу. Жареная икра становится одновременно и твердой, и рассыпчатой, и очень вкусной.

А еще для приготовления некоторых рыбных блюд просто необходимо покупать рыбу с икрой. Например, до сих пор очень популярна такая закуска, как запеченный лещ. Эту рыбу фаршируют гречневой кашей с обжаренным репчатым луком. Обязательное условие — лещ должен быть с икрой, потому что икра является одним из компонентов, необходимых для приготовления фарша.

На Дону (и не только на Дону) довольно часто на столе появляется жареная сельдь. Те, кто любит это блюдо, говорят, что если попадется сельдь с икрой, ни в коем случае не нужно ее вынимать из рыбы: жареная сельдь, да особенно если она с икрой, сказочно вкусна, если суметь правильно ее приготовить.

Однако это далеко не все, на что годится икра. Сейчас почти забыт рецепт приготовления икры, который был очень популярен приблизительно в 50-60-е годы. Икра речной рыбы круто посыпалась солью, закладывалась в банки вместе с порезанной зеленью (петрушкой, укропом) и ставилась в холодильник.

Такая икра очень хороша для бутербродов, поэтому, если вы, скажем, берете с собой на работу обед, не забудьте и о приготовленной таким способом икре. Заметим, что раньше такая икра даже продавалась в магазинах. Особенно хороша икра щуки и судака.

Соленую икру очень хорошо добавлять в окрошку с рыбой.

После того как вы почистили и выпотрошили рыбу, перед вами стоит новая проблема: как избавить нож, которым вы чистили рыбу, от неприятного запаха. Рыбный запах, как известно, очень стойкий, и одной водой тут не обойдешься. Не поленитесь избавиться от запаха рыбы, иначе он еще долго будет вам досаждать, ведь таким ножом просто невозможно будет

пользоваться в течение долгого времени.

Попробуйте следующее средство. Положите на тряпочку немного кофейной гущи и потрите лезвие ножа. Кофе прекрасно отобьет рыбный запах. Вот теперь вы снова сможете пользоваться этим ножом.

Если у вас нет кофе, с той же целью можете использовать и чайную заварку. Чай также эффективен в борьбе с запахом рыбы.

Если нет под рукой кофейной гущи или чая, можно использовать и подсолнечное масло. Просто смажьте им поверхность лезвия и протрите тряпочкой. А теперь сполосните нож в теплой воде. Запах обязательно исчезнет.

С этой же целью можно использовать и другие средства. Например, лезвие ножа, которым вы чистили и потрошили рыбу, можно протереть тряпочкой, смоченной в 3 %-ном (столовом) уксусе. Запах исчезнет без следа.

Можете также порезать «рыбным» ножом лимон: лимонный сок прекрасно устраняет неприятный запах. Однако будет экономичнее, если вы протрете нож одним ломтиком лимона или тряпочкой, смоченной в лимонном соке. Поможет также и разведенная водой лимонная кислота.

С помощью этих же средств попробуйте отмыть и доску, на которой вы разделывали рыбу. Советуем вам завести специальную доску для разделки рыбы, так как, повторяем, рыбный запах очень стойкий. На той доске, на которой вы разделывали рыбу, конечно, не годится резать фрукты или овощи. Поэтому, по возможности, не экономьте на кухонной утвари.

Теперь представьте такую ситуацию: вам посчастливилось, и вы принесли домой большой улов. Но вы так устали, что просто не в состоянии заниматься чисткой и разделкой. Или, может быть, вы остались на реке с ночевкой? В таком случае холодильник вам, конечно, недоступен. Но если вы рыбак или просто человек, который очень любит есть рыбу, то прекрасно знаете, что хранить в сыром виде рыбу в течение длительного времени нельзя.

Что же делать в таком сложном случае? Попробуйте применить один из двух способов, которые мы вам предложим. Вот увидите: они себя обязательно оправдают.

В подобных случаях, например, рекомендуется хранить рыбу в торфяном порошке. Для этого в деревянный ящик или в пластмассовую емкость насыпьте торфяного порошка, положите рыбу и засыпьте ее сверху слоем не менее 3 сантиметров. Таким образом рыба может храниться приблизительно в течение суток.

Если же у вас под рукой нет торфяного порошка, попробуйте другое средство. Оберните рыбу листьями крапивы: она также

довольно эффективна.

Некоторые рыбаки поступают очень оригинально: засовывают в рот рыбы ватку, смоченную в водке или питьевом спирте. Считается, что алкоголь способствует замедлению жизненных процессов в организме рыбы.

Однако самый хороший способ — постараться сохранить ее живой.

Все перечисленные способы, в основном, достаточно хороши в том случае, если вы хотите сохранить рыбу в течение недолгого времени без холодильника. Однако лучше всего чистить, разделывать рыбу и готовить ее как можно быстрее. Запомните, что чем свежее рыба, тем вкуснее получаются из нее блюда. Настоящие рыбаки никогда не забывают об этом и уху, например, варят прямо на костре, в котелке, на берегу, где ловят рыбу.

Кстати, раз мы уж заговорили о хранении, спросите себя, знаете ли вы, как проверять рыбу на свежесть и, скажем еще шире и точнее, на доброкачественность? Если нет, тогда вам пригодится следующая информация, помещенная в этой главе.

Вы, конечно, знаете, что готовить пищу нужно и можно только из свежих продуктов. Особенно это важно при приготовлении блюд из рыбы, ведь в противном случае можно получить очень сильное отравление.

Прежде всего, не думайте, что на качество рыбы нужно обращать внимание только в магазине. Вы и сами сможете определить, насколько хороша пойманная вами рыба. Вообще говоря, рыбаки должны контролировать доброкачественность пойманной ими рыбы и правильно хранить улов.

Последите за живой рыбой, которую вы поймали. Она должна быть упитанной и подвижной. Спинка у здоровой рыбы обязательно мясистая, а не заостренная. На чешуе рыбы ни в коем случае не должно быть пятен или повреждений: это показатель того, что рыба не здорова и употребление ее в пищу может быть опасно.

Жабры у рыбы должны быть равномерно «распушенные» и мелко подниматься и опускаться. У здоровой рыбы они розового или ярко-красного цвета. Поэтому не забывайте обращать на это внимание, перед тем как готовить блюда из рыбы.

Кроме того, здоровая рыба плавает не на поверхности, а в толще воды, поэтому, увидев рыбу, плавающую на виду (чаще всего на боку), не прельщайтесь легкой добычей. Это неудачный улов. И не надейтесь на то, что эта рыба сгодится в пищу, если ее хорошо проварить или прожарить: такое отсутствие здравого смысла может привести к самым печальным последствиям.

Возможно, что последний улов оказался для вас неудачным,

или вы вообще не ловите рыбу сами, но рыбные блюда очень любите. Конечно, в этом случае вы идете в магазин или на рынок. Выбирая рыбу, не забывайте о том, что существует несколько правил определения доброкачественности рыбы.

У свежей (охлажденной) рыбы должна быть гладкая, плотно прилегающая к телу, блестящая чешуя, поэтому, прежде чем ее покупать, внимательно оглядите, все ли в порядке с чешуей. Рыбу с поврежденной чешуей лучше не брать.

Жабры у свежей охлажденной рыбы должны быть розового или ярко-красного цвета. Если вы видите, что у предлагаемой вам рыбы открыт рот, жаберные крышки сильно приподняты, а сами жабры серого или бурого цвета, ни в коем случае не покупайте ее: такая рыба может оказаться не только несвежей, но и даже слегка «задумавшейся». А если это пойманная вами же рыба, значит, вы хранили ее слишком долго, а, как известно, свежую рыбу в течение долгого времени хранить ни в коем случае нельзя.

У здоровой рыбы должны быть выпуклые блестящие глаза. Рыба с мутными глазами может быть только несвежей. Поэтому не верьте тому, кто продает эту рыбу, если он утверждает, что поймал ее два часа назад.

Если вы покупаете свежую охлажденную в холодильной камере рыбу, последите за тем, чтобы тело было твердым и окоченевшим. Простой способ проверки: положите рыбу на ладонь. Если она изогнулась и свесилась с вашей ладони, то, скорее всего, она несвежая.

Если вы видите, что мясо охлажденной рыбы светлое, плотно прилегающее к костям, то рыба свежая.

Если, разделывая рыбу, вы видите, что внутри у нее мало слизи и что она прозрачная, то смело готовьте из нее блюда — рыба очень свежая, и вы сможете в полной мере проявить свои кулинарные таланты и порадовать свою семью изысканным блюдом.

Чтобы проверить рыбу на свежесть, существует и еще один способ. Просто опустите рыбу в воду. Если рыба свежая, она ни в коем случае не всплывет, а пойдет ко дну. Ну а если вы увидите, что купленная или пойманная вами несколько дней назад рыба плавает на поверхности воды, вам придется ее выбросить без всякого сожаления.

Очень верным является и другой способ определения доброкачественности рыбы. Чтобы осуществить такую действенную проверку, просто не очень сильно нажмите одним пальцем на тело рыбы. Если при нажатии ямка быстро восполнится, то рыба свежая. Еще лучше будет, если ямка вообще не образуется — значит, купленная вами рыба очень свежая.

Наверно, излишним будет говорить о том, что, если брюшко рыбы вздуто и она испускает неприятный запах, то, конечно, эта рыба абсолютно непригодна в пищу. Даже ваша кошка, скорее всего, и не посмотрит на нее.

Если же вы все еще сомневаетесь в свежести купленной вами рыбы, испробуйте и еще один надежный способ: просто сварите пробный кусочек подозрительной рыбы в закрытой посуде. Тогда вам сразу все станет ясно: неприятный запах даст вам понять, что рыба недоброкачественная.

Возможно, что, придя домой с рыбалки, вы большую часть рыбы заморозили, не проверив ее на доброкачественность. Тогда вам не помешает запомнить следующие правила.

Если вы видите, что чешуя мороженой рыбы плотно прилегает к телу и что на ней нет каких-либо повреждений (например, ушибов), то рыба вполне доброкачественная. Размораживайте ее и смело готовьте из нее все, что вашей душе угодно.

А как определить рыбу на свежесть, если она бесчешуйная? В таком случае проведите рукой по коже рыбы: если она гладкая, то, при умелом приготовлении, вы получите очень вкусное рыбное блюдо, которое порадует всю вашу семью.

Глаза у мороженой рыбы должны быть или выпуклыми, или на уровне орбит. Если вы убедились в противном, лучше не используйте эту рыбу в кулинарии.

Еще один прием. Если рыба была хорошо промороженной, при постукивании по ней получается звонкий и довольно чистый звук.

Еще один показатель свежести: нож с трудом входит в толщу мяса замороженной рыбы. Размораживайте и готовьте.

Когда вы оттаиваете мороженую рыбу, последите за плотностью мяса. Если вы видите, что оно плотное и не отстает от костей, то можете лишний раз поздравить себя с удачным уловом и свежей рыбкой!

Еще одна хитрость. Воткните в толщу мяса замороженной рыбы разогретый в кипятке нож, а затем быстро поднесите его к носу: если рыба испускает далеко не свежий запах… Впрочем, комментарии, думаем, будут здесь излишними.

Часто делается так: рыба размораживается, а потом хозяйка передумает и снова положит ее в морозилку. Когда она, наконец, решит приготовить рыбу, то увидит, что покровы у такой рыбы становятся тусклыми и даже потемневшими. Вполне возможно, что доброкачественность такой рыбы и не пострадает. Однако так лучше все же не делать, поскольку, несмотря на то, что рыба останется свежей, ее вкусовые качества неизбежно пострадают.

Повторяем еще раз: чем свежее рыба, тем она вкуснее. Итак, свежесть, свежесть и еще раз свежесть!

А теперь, когда вы научились оценивать доброкачественность рыбы, попробуйте определить и ее качество. А качество рыбы, кстати говоря, напрямую связано с ее жирностью. Жирность, в свою очередь, связана с возрастом рыбы и местом ее обитания.

Обычно говорят, что есть рыба жирная. К ней относится, например, такая редкая теперь стерлядь, которой, как известно, славился Саратовский край. Если вам удастся как-нибудь ее поймать, знайте, что жир составляет 8 % от ее массы. Конечно, сами вы эти проценты измерять не будете, но все же примите эту информацию к сведению: вы сможете привести эти статистические данные друзьям, когда захотите сказать, что пойманная вами рыба была очень хороша.

Вы, может быть, думали, что самой жирной рыбой является сом? А вот и нет: сом — это рыба средней жирности, содержащая от 4 до 8 % жира. К разряду среднежирных рыб можно отнести и карпа.

А в большинстве случаев мы с вами, уважаемые рыболовы, едим «тощую» рыбу. Но не спешите разочаровываться. К тощим рыбам (меньше 4 % жирности) мы отнесем и окуней, из которых получается такая вкусная уха, и щуку, которую так многие любят в фаршированном виде, и форель, которую даже специально разводят в реках.

Сведения о жирности могут оказаться полезными, главным образом, для того, чтобы знать, какие блюда лучше готовить из той или иной рыбы: одна очень хороша в ухе, вторая — жареная, третья — печеная или фаршированная.

Итак, вы познакомились с основными способами разделки рыбы. Надеемся, несмотря на то, что многие из вас, наших читателей, являются опытными «рыбоедами», вы все же получили новые сведения о том, что вас так интересует — о рыбе. Если вы будете помнить основные правила разделки и хранения рыбы, то сможете приготовить очень вкусные и полезные блюда. А если вы сумеете безошибочно определять, насколько доброкачественна пойманная вами или купленная в магазине рыба, вы сможете избежать многих неприятностей — отравлений и других заболеваний, которые могут представлять серьезную угрозу для вашего здоровья.

ГЛАВА V РАДОСТИ РЫБНОГО СЕЗОНА

Дорогой вы наш рыбак! Рыба — это не только роскошь. Конечно, для истинного рыболова процесс — важнее результата, посидеть и поудить, глядя на водную гладь, настолько приятно, что легко забываешь о практической стороне рыбной ловли, забываешь обо всем. Даже небезызвестный волк из русской народной сказки, который ловил рыбу исключительно по причине мучившего его голода, настолько увлекся, что остался, в итоге, без хвоста.

Несчастный старик из знаменитой пушкинской сказки про Золотую рыбку просто отпустил ее на волю, но допустил серьезную ошибку, рассказав об этом супруге. В результате — расшатал себе нервную систему, хотя еще дешево отделался.

Другое дело — добряк и умница Емеля. Нежданно-негаданно поймав щуку, он очень обрадовался, но, хорошо разбираясь в природе людей и животных, пренебрег ухой и остался в выигрыше: изобрел первое на Руси транспортное средство и женился на царской дочке.

И все-таки, рыба, прежде всего — наша пища, спорить с этим станут только заядлые вегетарианцы, но мы надеемся на то, что вы к ним не относитесь. Помимо сырой свежей, рыба бывает такой же свежей, но, при этом, соленой, копченой, вяленой, маринованной и даже сушеной.

Поговорим об этих разновидностях рыбных продуктов и убедимся в том, что рыба хороша во всех видах, была бы только качественной.

Кстати, о качестве. Возможно, что вы и не рыбак вовсе, что, впрочем, совсем вас не портит. Решили купить побольше рыбы и засолить, закоптить, навялить или замариновать ее для своего удовольствия, чтобы было с чем коротать долгие зимние вечера. Обратите ваше внимание на внешний вид рыбы, покупая ее: она должна быть свежая, ибо только свежая рыба вкусна и полезна. И, несмотря на то, что в одной из предыдущих глав мы уже довольно подробно описывали, как определить, свежая ли рыба вам попалась, мы все же считаем не лишним повторить вкратце те способы, которые должны быть на вооружении не только у каждого рыбака, но и у каждого покупателя.

Загляните рыбе под жабры, и вы увидите, какую берете. Если мясо под жабрами красное, то и рыба свежая, если же бледное или темное — в пищу не годится. Еще один показатель, по

которому вы сможете определить свежесть покупаемой рыбы, это ее глаза. Загляните в них.

Полные и светлые глаза говорят о качестве рыбы, а мутные и ввалившиеся свидетельствуют о его отсутствии. Кожа, покрывающая рыбу, должна быть плотной. Помимо этого, добротность рыбы обнаруживается при ее разрезании. Если, разрезав рыбу вдоль, вы заметили, что ее кости отделяются от мяса — можете распроститься с ней, поскольку она не пригодна в пищу. Несвежая рыба — вялая, со слизистой поверхностью и, в отличие от свежей, не тонет, если ее бросить в воду.

Цвет мяса рыбы также поможет разобраться в ее добротности. Разрежьте ее поперек. У хорошей рыбы цвет мяса имеет блестящий оттенок, а тусклый цвет в сочетании с неприятным запахом говорит о том, что рыба порченая.

Обратите внимание и на то, как пахнет ваша рыба: здоровая и свежая не должна иметь посторонних запахов — химического, нефтяного свойства, либо каких-то других.

Внимательно просмотрите рыбу непосредственно перед обработкой и рассортируйте ее — рыбу сомнительного качества обрабатывайте отдельно. Качество рыбы можно определять, надавливая ее поверхность пальцами: добротная рыба не оставляет на себе вмятин после нажатия. Упругость во время хранения постепенно исчезает, и если вы берете хранившуюся рыбу, нажимаете ее пальцами, а вмятины исчезают очень медленно или не исчезает вовсе, значит, она уже испортилась, есть ее не надо.

Вам нужно иметь в виду, что самой лучшей для употребления является взрослая рыба, молодая и старая значительно беднее на вкус. Вкус рыбы также зависит и от ее жирности: чем она жирнее, тем вкуснее. Это не догма, но чаще всего именно так и бывает. Хотя есть тут и другая сторона — жирная рыба меньше сохраняется.

Рыба, предназначенная для засола, не должна перемерзнуть. Пойманную в зимнее время рыбу на холоде не держите, а сразу же поместите улов в сумку и присыпьте снегом.

Если по каким-либо причинам вы не можете заняться обработкой рыбы сразу же, то сохранить ее некоторое время в свежем состоянии вам поможет раствор салициловой кислоты. Разведите 1 ч. л. салициловой кислоты в 0,5 л воды, смочите в ней хлопчатобумажную ткань и оберните ею рыбу. Непосредственно перед обработкой рыбу тщательно промойте.

Можно недолго сохранить рыбу в свежем виде, закопав улов прямо на берегу, в мокром песке. Другой способ: подсолите у рыбы голову, в основном, жабры, и оберните мокрой тканью. В

этом случае, чтобы восстановить свежесть рыбы, опустите ее в воду за 1–2 часа перед обработкой.

Итак, купили вы рыбу или поймали ее на рыбалке, вам придется ею заняться. Свежая рыба скоро перестанет ею быть, поскольку является скоропортящимся продуктом и требует незамедлительной обработки. Если вы не собираетесь употреблять ее сразу же — для приготовления ухи, для жарки, или вы поймали так много, что все сразу никак не съесть, — посолите ее. Солить можно многие виды рыб, среди них: чехонь, сазан, линь, жерех, лещ, тарань и другие.

Засол рыбы является простейшим и древнейшим способом ее сохранения, пожалуй, он же — и самый распространенный. Покрытая солью рыба начинает быстро выделять из себя воду, которая и растворяет соль. При этом образуется соляной раствор, так называемый «тузлук». В этом тузлуке рыба может храниться довольно долго. Отлично сохраняется в соленом виде достаточно крупная — весом около 0,5 кг — пресноводная и морская рыба: сазан, лещ, карп, сом, язь, треска, кефаль, усач и другие.

Перед солением, рыбу выпотрошите, удалите жабры, а еще лучше — всю голову, тщательно промойте водой и разрежьте на два пласта. Если хотите засолить ее не разрезая надвое, то сделайте внутри спинной части глубокий разрез до позвоночника, так рыба сможет просолиться равномерно. Хорошо посоленная и правильно хранящаяся рыба имеет чистую, блестящую поверхность без желтого налета, она плотна по консистенции и обладает приятным и специфическим запахом и вкусом.

Во время разделки свежей рыбы не забывайте о ее желчном пузыре: смотрите, не проткните его — рыба станет горькой, невкусной. Если же это произошло, то, не медля, промойте ее внутренности холодной водой, воды не жалейте и мойте тщательно.

Прежде, чем готовить из соленой рыбы какие-либо блюда, вымочите ее 1–2 дня в холодной воде, меняя воду через каждые 3–4 часа. Для приготовления малосольной рыбы хороши лососевые, форель, треска, камбала, сельдь, скумбрия и другие. В любом случае, как бы правильно ни соблюдались условия засола и хранения, убедитесь в качестве рыбы, не имеет ли она в себе паразитов и личинок.

При солении учитывайте размеры рыбы. Крупную, как мы уже говорили, надо предварительно распластать — разрезать вдоль хребта и выпотрошить, удалив все внутренности. Мелкую рыбу солите не потроша и целиком, а рыбу средних размеров перед засолом выпотрошите, оставив лишь икру и молоки.

Для сильного засола на 1 кг рыбы возьмите 300 г крупной

соли, для умеренного достаточно — 150 г соли на 1 кг. Количество соли может быть и меньшим — для малосольной рыбы достаточно и 50 г на 1 кг рыбы. При солении может использоваться сахар в количестве от 10 до 40 г на 1 кг рыбы.

Непосредственно перед засолом промойте рыбу в холодной воде и дайте воде стечь. После этого не следует медлить, чтобы рыба не высохла. При высыхании соль к ней плохо пристает. Крупную рыбу пересыпьте солью внутри и в жабрах и укладывайте в тару рядами, брюшком вверх. Ряды также пересыпьте солью.

Мелкую рыбу выложите в таз, посыпьте солью и поместите в тару, накройте кружком и сверху положите груз. Рыбу средних размеров, весом не более 800 г, натрите солью против чешуи и так же, как и крупную, поместите в бочонок, пересыпав ряды солью так, чтобы верхний слой соли был толще нижних.

Лучшей тарой для соленой рыбы издавна считается деревянный бочонок. Поместите его в погреб сразу после посола. Крупная рыба будет готова спустя 7-10 дней после соления, средняя — через 5-10, а мелкая — через 2–3 дня.

Есть и другой, не менее интересный способ соления рыбы. Осуществляется он так. Вы очищаете рыбу от чешуи, тщательно потрошите, вынимая все внутренности, всю кровь и сырость, имеющуюся на рыбе, вытираете досуха чистым полотенцем, а рыбу не моете.

Распластав ее на две части вдоль, натираете со всех сторон высушенной солью докрасна и укладываете в бочонок. Бочонок заколачиваете, смолите и храните в сухом, холодном месте, переодически переворачивая его то на одно, то на другое дно, чтобы образовавшийся в бочонке рассол смачивал всю рыбу.

В этом случае, как и в других, сроки хранения не слишком велики — несколько месяцев, и то только тогда, когда бочонок маленький. Если вы все же не спешите коптить, вялить рыбу или употреблять ее непосредственно в соленом виде, то перед тем как засолить ее, отрубите голову. Это позволит рыбе дольше храниться и избавит от неприятного привкуса, возникающего при длительном хранении.

Некоторые виды рыб имеют особенности засола. Так, соление осетрины и белужины требует довольно больших усилий и стараний, но зато и удовольствие потом вы получите соответственное. На 10 кг такой рыбы вы берете 800 г сухой соли высокого качества. Разрежьте рыбу на подходящие вам куски и натрите их солью основательно и со всех сторон.

И лососина, и осетрина — одни из самых вкусных в мире рыб. Большинство рыб семейства лососевых имеет различные оттенки

красного цвета и потому называется красной рыбой. Это — семга, нерка, сом, лосось, кета и другие. Осетровые же называются красной рыбой вовсе не из-за цвета: осетр, севрюга, белуга, стерлядь и другие имеют белое мясо, а название красной рыбы они получили по причине своей красоты и великолепного вкуса.

Так ее называли наши предки, в значении — «хорошая», «добротная», «красивая». Неудивительно, что именно у красной рыбы меньше всего отходов, остающихся после обработки. Например, более 85 % от всего веса осетра применяется в пищу. Действительно, хорошая рыба.

Соление рыбы названо так по причине того, что именно соль обеспечивает сохранность продукта, поскольку количества соли, содержащегося в самой рыбе, недостаточно даже для непродолжительного хранения. Виды соли различаются по способу добычи на каменную, морскую, самоосадочную и выварочную.

По типу обработки соль делится на дробленую, мелкокристаллическую, крупную и молотую, мелкую и порошкообразную. Если при ежедневном употреблении мы чаще всего пользуемся солью мелкого помола, то при засолке и приготовлении маринадов можно употреблять соль дробленую и более крупного помола. Соль крупного помола растворяется медленнее, что гармонично сочетается с процессом соления, поскольку он также требует времени и не происходит мгновенно.

Для укладки рыбы используйте небольшой бочонок, мы уже говорили о его преимуществах. Соля осетрину или белужину, укладывайте ее очень плотно и пересыпайте каждый ряд рыбы сухим хмелем, перцем, лавровым листом и гвоздикой. Вам понадобится 150 г хмеля на 10 кг рыбы, остальные специи желательно применять в умеренных количествах, тщательно перемешанных в равных долях.

Обращайте внимание на качество тары, используемой при засоле: если она будет хоть немного подтекать, ваша рыба испортится. Избежать треволнений, связанных с мыслями о том, качественный ваш бочонок, или — кто его знает, вам поможет отдельная посуда маленьких размеров, в которую вы поместите каждый кусок засоленной рыбы, а потом плотно закроете. Храните в холодном месте, можно на льду.

В домашних условиях можно хранить рыбу и еще одним способом: после того как она просолится, промойте ее в холодной воде и свяжите в пучки. Затем подвесьте их на шнурке в виде гирлянды в тени. По прошествии 4–5 дней вся вода с нее стечет. Теперь рыбу нужно снять и равномерно уложить в стеклянные 3-литровые банки, плотно закрыв их полиэтиленовыми крышками.

В месте соединения крышки со стеклом обмотайте банки изолентой на синтетической основе и храните в темном месте.

Если вы решили посолить судаков и щук, то соли берите поменьше. Поэтому соли на 10 кг рыбы вам потребуется не менее 600 г. В этом случае рыбу не надо натирать солью, а только посыпать ее вместе со специями на каждый ряд рыбы. Специи применяются так же, как и при солении белужины и осетрины.

Таким образом, вы полностью сберегли свою рыбу и теперь можете приступать к ее заготовке: копчению, вялению или маринованию — по своему усмотрению, как вам больше нравится. Хотя это вовсе не означает, что вы не можете поесть именно соленой рыбки — она вкусна и очень.

Как вам, наверное, известно, рыба по своей питательности почти не уступает мясу. Это свойство она не теряет в любом виде. Кошки, большие специалисты в этой области, многое могли бы порассказать, ан нет не выдают своих секретов.

Не спешите расставаться с рыбными отходами после обработки. И чешуя, и плавники, и голова, молоки и икра, позвоночные и реберные кости — все это вполне еще вам может послужить. Можно побаловать ту же кошку, а можно использовать и для себя. Сваренный из отходов свежей рыбы бульон весьма вкусен и питателен.

Вам следует иметь в виду, что у рыбы, хранящейся в непотрошеном виде, в кишечнике постепенно происходит процесс разложения, в результате чего в нем накапливаются газы. Разрывы в области брюшных стенок служат явным признаком того, что рыба начала портиться.

Итак, если вы хотите поесть соленой рыбы, такой, как судак, сазан или лещ, то перед употреблением ее надо обязательно вымочить. Делайте это, поместив соленую рыбу в холодную воду так, чтобы вода покрыла ее целиком. Оставьте рыбу на 30–40 минут, потом выньте из холодной воды и очистите от чешуи.

Нарезав рыбу кусками, промойте ее и снова положите в холодную воду, но теперь уже надолго — на 4–6 часов. Если рыба крепкого посола, то держите ее в воде все 8 часов. В любом из вариантов холодную воду обязательно нужно менять через 1–2 часа. Соленая рыба очень оживляет картофель и вообще способствует пробуждению аппетита.

Перейдем к другому виду обработки и хранения рыбы — **копчению** . Существует два способа копчения — горячее и холодное. Обеззараживающие и вкусовые качества дыма давным-давно используются для этой цели. Дым придает копченой рыбе своеобразный красивый цвет — от золотистого до коричневого и присущие только копченым изделиям вкус и аромат. При

копчении можно использовать дрова, стружки и опилки, в основном, лиственных пород деревьев: дуба, ясеня, осины, березы.

В отличие от вяления, о котором мы поговорим позже, для копчения подходят чуть ли не все виды рыб. Но особенно хороши копченые: речной окунь, салака, язь, налим, карп, мойва, линь, лещ, треска и, конечно, угорь.

У опытных рыбоведов существует любопытный фармакологический способ сохранения рыбы перед вялением. Он хорош в жаркое время, когда рыба быстро портится, даже если ее разрезать, выпотрошить и пересыпать солью. Так вот, чтобы сохранить крупную рыбу целиком, не разрезая ее и не проводя остальных процедур, они все равно сказываются на внешних и вкусовых качествах рыбы — делайте так.

Возьмите медицинский шприц объемом в 20 кубиков, наберите в него насыщенный раствор соли и сделайте несколько уколов вдоль хребта рыбы, вводя при каждом уколе 1 см3 раствора. Еще один полный шприц с соляным раствором выпустите ей в голову и еще один — в жабры. Обложите рыбу травой. Она сможет пролежать 2 суток и не испортиться. Принеся рыбу домой, хорошенько промойте ее в проточной воде и вяльте в тени в течение суток, не пересушивая. Приготовленная таким образом рыба сохраняется в холодильнике до 3 месяцев.

Некоторые виды рыб можно коптить и горячим, и холодным способом — они одинаково вкусны в обоих вариантах. Таковы сельдь, морской окунь, белуга, осетр, треска. Другие же следует подвергать только холодному копчению. К ним относятся белорыбица, рыбец, шемая, кефаль, кета, чавыча, нерка, омуль. А вот сиг, скумбрия, салака, севрюга, стерлядь и некоторые другие виды рыб, наоборот, можно обрабатывать только горячим копчением.

Сом, хоть его и не очень часто подвергают копчению, является отличным объектом для этого процесса. Эта рыба очень жирна и хороша для горячего копчения, а также для приготовления маринадов.

Очень вкусен копченый окунь. Он хорош как при горячем, так и при холодном копчении. Жир в балыке крупного окуня находится, в основном, вдоль костей, которые поддерживают его спинной плавник. Меньше жира содержится в темном мясе рыбы, вдоль ее боков и в самой толще тушки.

Поэтому, дабы не потерять самое вкусное, разделывая балык окуня, срежьте филе как можно ближе к хребту и к костям, которые находятся вдоль спины. После чего нарежьте мясо тонкими пластинами наискось. По своим вкусовым качествам не

уступят окуню и крупные угри горячего копчения. Они очень жирны и нежны и являются одной из лучших закусок.

Самая же жирная и вкусная рыба (так ее называют в простонародье, а вообще-то, это не рыба) в мире — минога — в ней содержится до 33 % жира. Она, как и множество других, вполне может использоваться для заготовки, что и делали на Руси издавна. Мало того, наши замечательные предки на этом не успокаивались, а додумались применять миногу в качестве свечей. Подобная изобретательность вызывает восхищение, особенно, с учетом того, что электричество в те времена еще не изобрели. Так вот, ловили на Волге миног, идущих на нерест, и замораживали с пеньковым фитильком внутри. Как стемнеет — зажгут миногу и занимаются своими делами.

Холодное копчение рыбы происходит при температуре дыма не выше 40 градусов и длится оно до пяти суток, а горячее — не более 5 часов при температуре около 100 градусов.

Перед тем как приступать к холодному копчению, разделайте тушку рыбы, выпотрошив ее, удалив голову или же пластуйте на филе. Если вы используете для копчения свежую, еще не соленую рыбу, то посолите ее, взяв на ведро рыбы 1–1,2 кг соли. Можно выдержать рыбу в крепком соляном растворе (мелкую — 2–3 дня, а крупную — 5–6). После просола промойте рыбу холодной водой, немного подсушите и приступайте к копчению.

Как делать рыбу холодного копчения? Во-первых, для этой цели лучше всего брать крупную потрошеную рыбу. Проще всего коптить продукты в металлической бочке. Но сначала нужно подготовить место для копчения. Выройте яму глубиной в 40 см и диаметром в 70 см.

Теперь нужно на глубине 40 см проложить от ямы траншею, через которую будет выходить дым для копчения. Сделайте дымоход длиной в 2 метра под уклоном в сторону очага — той самой ямы. Выведите дымоход на поверхность земли. Образовавшуюся лунку дымохода обложите равными по величине камнями или кирпичами. То же самое сделайте над вырытой под очаг ямой.

Вырежьте у бочки днище и поставьте на выложенную камнями лунку дымохода. Зазор между камнями и низом вашей бочки замажьте, используя сырую глину. Разведя костер в очаге, прикройте его сверху асбоцементным листом. Также прикройте и дымоход. Предварительно положите на верхнюю часть бочки два металлических прута, привязав к ним рыбу. Сверху бочку покройте мешковиной и обвяжите ее. Так производится холодное копчение. Температура дыма от вашего костра должна составить 30–35 градусов, а сам процесс длится 2–3 суток.

После того как рыба достигнет готовности, поместите ее на хранение. При правильном хранении рыбу можно употреблять в течение 3–4 месяцев. Пергаментную бумагу смажьте подсолнечным маслом, заверните в нее рыбу и положите в погреб, поместив в деревянный ящик.

Способом холодного копчения можно готовить рыбу, используя подходящие для этого помещения: землянку, шалаш, старую палатку, деревянный сарай высотой не менее 1,5 м и тому подобное. Внутри коптильни вам нужно сделать дымовку, в центре, на полу. Для этого вполне подойдут: старый таз, не слишком высокая железная бочка, ведро или корыто.

Положите в дымовку горячие угли, а на них — ольховые опилки. Чтобы не превратить холодное копчение в горячее, будьте внимательны: не допускайте возгорания опилок — они должны только дымиться. Соорудите над дымовкой подобие небольших футбольных ворот из двух рогатин и поперечной жерди — перекладины. На поперечной жерди разместите рыбу, насаженную за крючья (подобно тому, как подвешиваем занавески на багете, только для занавесок мы пользуемся кольцами и прищепками). Обратите внимание: рыба должна находится над дымовкой на высоте не менее 1 м.

И размеры рыбы, и влажность воздуха — все это влияет на длительность копчения, которая займет от 2 дней и более. Рекомендуем вам коптить рыбу средних или мелких размеров. Как только рыба приобретет золотистый цвет, особый аромат, а мясо ее станет упругим — она готова. Однако не спешите ее снять! Пусть еще повисит денек-другой — станет еще вкуснее.

Приготавливая рыбу способом горячего копчения, распотрошите ее, оставив и чешую, и голову, чтобы не пересушить и не нанести урон ее внешнему, скажем так, товарному виду. Вообще, мы считаем своим долгом напомнить вам о том, что осторожность при разделке рыбы, в первую очередь свежей — просто необходима. Неаккуратное обращение с рыбой во время ее обработки может привести к повреждению отдельных участков мяса. Через эти порезы в разделанную рыбу легко проникают всевозможные бактерии, которые и приводят к ее порче.

Если вы коптите свежую, а не соленую раньше рыбу, то, помыв ее, посыпьте солью из расчета: 1 ст. л. соли на 1 кг рыбы. Можно посолить ее и в консервированном рассоле: положите в воду соль в таком количестве, чтобы опущенный в солевой раствор картофель не тонул, а плавал в нем.

Каким бы из этих способов вы ее не солили, вынесите рыбу на холод и подержите там от 1 до 4 часов — в зависимости от

величины. Приступая к копчению, слегка ополосните рыбу холодной водой и насухо протрите чистой тканью.

Умеренно подсоленная рыба горячего копчения хранится значительно меньше — всего несколько дней. Она коптится при температуре дыма 100–140 градусов, а само копчение совершается в течение 3–4 часов. Лучше всего, если вы съедите рыбу сразу после копчения — в это время она наиболее вкусна. Рыбу горячего копчения готовьте, несколько изменив коптильное устройство.

Для этого очаг нужно сделать непосредственно под бочкой, а мешковину надо либо снимать, либо оставлять в зависимости от того, какова температура дыма. Для очага применяйте дрова из сухих веток ясеня, бука и ни в коем случае не пользуйтесь ветками ели или сосны, поскольку вкус продуктов портится от резкого запаха смолы. Для придания рыбе дополнительного аромата можно периодически подкладывать в костер веточки розмарина, можжевельника или листья ежевики.

Горячим способом можно коптить рыбу и в специально предназначенных для этой цели металлических ящиках-коробах. На дно короба положите можжевеловые опилки, затем в нижней части короба установите сковороду или противень, в который будет стекать рыбий жир. В зависимости от того, как устроен короб, разложите или подвесьте в нем рыбу и поставьте его на огонь. Сроки копчения здесь строго индивидуальны, и определяются они в зависимости от типа конструкции коптильни. Покоптив в ней рыбу раза 2–3, вы будете знать термические особенности своего устройства. Тут так же, как с духовкой новой плиты нужно приноровиться.

Длительность копчения зависит, конечно, и от размеров рыбы, от того, сколько рыбы вы поместили в коптильню. Во всяком случае, горячее копчение в специальном коробе происходит в диапазоне от 10–15 минут до 1 часа. Правильно закопченная рыба имеет золотисто-коричневый цвет, а ее мясо, рассыпчатое и равномерно пропеченное, легко отделяется от кожи.

Можно покоптить рыбу и другим способом. Соорудите из кирпичей или ровного камня очаг и разведите в нем слабый огонь. На металлическую подставку над очагом положите противень, железный лист или сковороду, поместив на дно не вполне высохшую солому. На эту солому кладите рыбу, которую вы перед этим вычистили, вымыли и посолили, выдержав в течение суток.

Перед тем, как положить на противень, рыбу как следует вытрите. Теперь кладите и коптите. Солома начнет тлеть от

накалившегося железа, образуя смолистый дым, в котором и будет коптиться ваша рыба. Важны два момента. Первое: надо следить за тем, чтобы огонь в очаге был небольшим и равномерным, иначе рыба может подгореть. Второе: чем больше ваша рыба, тем толще должен быть под ней слой из соломы. Так она лучше прокоптится и не отдаст своего жира, что может произойти при соприкосновении с раскаленным железом.

Если вы не готовите рыбу горячего копчения, а покупаете ее в магазине, то употребляйте ее в пищу в этот же день, если под рукой нет холодильника. В теплое время года копченая рыба особенно быстро портится. В надлежащих условиях вы сможете сохранить ее самое большее — до 3 суток.

Недолговременность хранения рыбы горячего копчения во многом зависит от того, что она содержит в себе мало соли, только для вкуса. Рыба холодного копчения — более соленая и поэтому сохраняется намного дольше, хотя и здесь вам нужно придерживаться правильных условий хранения.

Наши предки — русичи, коптили рыбу самым что ни на есть простым и незатейливым способом, проявляя при этом чудеса выдумки и понимания окружающей бытовой среды. Жили они, как мы знаем, в деревянных избах, которые отапливались не газом и не с помощью горячего водоснабжения, а знаменитой русской печью. В ней же и еду готовили. Так вот для того, чтобы прокоптить рыбу, ее закладывали в печной дымоход и разводили огонь таким образом, чтобы дыма было побольше. В этом-то дыму и коптилась рыба до полной готовности. Такой способ копчения применялся в еще сравнительно недавнем прошлом.

Другой способ заготовки рыбы — **вяление** . Этот процесс занимает от 5 до 15 дней, в зависимости от влажности воздуха и от размера самой рыбы. Вобла и плотва, к примеру, вялятся гораздо быстрее, чем лещи или жерехи. Во время вяления рыба медленно высушивается под воздействием тепла, воздуха и солнечного света. В процессе вяления в составе рыбного мяса происходят существенные изменения, содержащийся в рыбной тушке жир равномерно распределяется.

У рыбы появляется особый вкус и аромат, она приобретает восхитительный янтарный цвет. Оптимальная для вяления температура — 18–20 °С. Хорошо провяленная рыба не имеет на своей поверхности выступившей соли, хорошо просматривается на свет, а при снятии кожи с чешуей обнаруживает слой ароматного и блестящего жира. Ее мясо упругое, жесткое, но не сухое.

Самой вкусной и подходящей для вяления рыбой считаются: вобла, тарань, чехонь, уклея, окунь, щука, густера и некоторые

другие.

Так же, как и при копчении, вяльте рыбу по истечении срока посола. Начинайте весь процесс так. Пойманную свежую рыбу сполосните и протрите. Внутренностей не удаляйте, чешуи не снимайте. Круто посолите из пропорции: 1–1,2 кг соли на ведро рыбы и уложите в кастрюлю, закрыв деревянным кружком и поместив сверху груз. Будет еще лучше, если вы уложите рыбу слоями, пересыпая каждый слой солью. Поставьте посуду в холодное место.

Через некоторое время в кастрюле образуется рассол, в котором рыбу нужно подержать в зависимости от количества жидкости и величины рыбы. Временной диапазон здесь — от 2 до 5 суток. Затем переложите ее в другую посуду и залейте свежей водой. Сразу после того, как рыба начнет всплывать, выньте ее, промойте и разложите, дав ей просохнуть. Если консистенция мяса слишком плотная, вымочите рыбу в воде в течение 5-10 часов, 2 или 3 раза меняя воду. После вымачивания количество соли в рыбе должно быть в рамках 5–7 %.

В основном, некрупную рыбу вялят непотрошенной. Благодаря этому жир, содержащийся во внутренностях и под кожей рыбы, равномерно пропитывает все мясо во время вяления, что и делает ее такой вкусной.

Лучше всего вялить рыбу весной. В это время года и погодные условия, и физиологические особенности самой рыбы, предназначенной для вяления, самые благоприятные. Если же вам пришло в голову повялить рыбу в зимнее время года — так сложились обстоятельства, — развестье ее на кухне вблизи газовой или элетрической (если имеете) плиты. Предварительно разложите рыбу на бумаге, дав ей обсохнуть.

Лучше не вялить рыбу в летнее время и вот почему: многие выловленные летом и предназначенные для вяления рыбы питаются растительной пищей и имеют в брюшной полости большое количество зелени, которая начинает разлагаться во время вяления, поскольку рыба не выпотрошена. Из-за этого рыба приобретает неприятный запах и горький вкус. Помимо этого, многие растительноядные рыбы поражены паразитами, поэтому, если вы все же решили вялить рыбу летом, то предварительно удалите у нее жабры и голову и выпотрошите.

Перед тем, как вялить рыбу, дайте ей слегка обсохнуть, смочите ее бока уксусом и натрите подсолнечным маслом или оберните в марлю. Можно использовать оба приема одновременно. Делается это с одной практической целью — чтобы отвадить мух. Эти создания, усеивая поверхность рыбы, препятствуют процессу вяления и портят продукт. Раствор уксуса

должен быть 3 %-ным. Также можно использовать для защиты от мух специальные коробы из досок, имеющие защитные сетки (из марли или другого материала).

Возьмите большую иглу с широким ушком и вденьте в нее отрезок шпагата длиной в 70 см. Затем нанизывайте на шпагат рыбу — штук 6–7 средних по размеру, пропуская иглу через глазницы рыб. Связки из рыб промойте холодной водой три-четыре раза и подвесьте на воздухе, под навесом, так, чтобы избежать попадания на продукт дождя или прямого солнечного света. Размещайте рыбу на шпагате на расстоянии 4–5 см друг от друга.

Непотрошенную рыбу лучше нанизывать на шпагат через хвостовую часть так, чтобы она висела головой вниз. Делается это по уже указанной причине — из-за содержимого ее желудка. В таком положении все отходы будут вытекать из рыбы через ротовую полость и не смогут пропитать ее мясо.

Надо сказать, что вялить лучше всего рыбу, которая имеет способность как бы созревать в процессе естественного высыхания, приобретая специфический вкус и аромат. Лучше всего вялится рыба средней жирности. Некрупную рыбу вяльте целиком или пластами, нарезанными из тушки вдоль позвоночника; можно вялить рыбу и кусками весом по 100–200 г, нарезанными поперек пласта.

Рыба вялится постепенно, и это легко увидеть. Сперва на головах, у жабер, выступают солевые кристаллики. Вскоре после этого начинают твердеть спинки. Чтобы проверить — готова ли ваша вяленая рыба — согните ее от головы к хвосту. Если она упруга и выпрямляется, то можете снимать и употреблять в пищу. Если нет, то пусть еще повисит.

Вобла — разновидность плотвы из семейства карповых рыб, лучше всего вялится ранней весной в прохладные, сухие и безветренные дни. Пойманная в это время вобла еще не нерестилась и не потеряла веса и жира, она крупна, мясиста и полупрозрачна, если смотреть на свет. Кроме того, при таких погодных условиях вяление идет наиболее успешно. Процесс занимает от 12 дней до 1 месяца, в зависимости от размера воблы.

После того, как вы провялили рыбу на воздухе до готовности, дайте ей вылежаться в течение 3–4 недель, чтобы она окончательно «дозрела». Положите ее в прохладное, продуваемое место, поместив в мешок из ткани.

Для хранения крупной вяленой рыбы так же, как и для копченой, можно использовать пергамент. Отличным местом для хранения вяленой рыбы станут жестяные банки. Поместив в них

рыбу, закройте банки плотными крышками. В таких условиях рыба хранится несколько месяцев.

Если у вяленой или у копченой рыбы появился легкий гниловатый запах — выбросьте ее, она испорчена и употреблять ее в пищу нельзя. Кто пренебрегает этим, сильно рискует своим здоровьем.

Ни в коем случае не надо использовать для хранения рыбы полиэтиленовые пакеты, там она лишена доступа воздуха и быстро портится, становясь непригодной и опасной при употреблении.

Вяленая рыба хорошего качества лишена налета выкристаллизовавшейся соли и имеет чистую поверхность. Не пугайтесь, если рыба обнаружит слабый запах йода: это следствие незначительного окисления рыбного жира. Нет беды и в том, если брюхо у рыбы чуть-чуть пожелтело и ослабело — ее можно есть.

Способом вяления готовятся и провесные балычные изделия: из красной рыбы — белуга, осетр, севрюга; из семейства лососевых — белорыбица, а также — и из сома, усача, крупной сельди и других видов рыб. Для приготовления балыков используется спинка, бок и теша (брюшная часть) крупной и жирной рыбы. В пищевой промышленности балыки вялят на специальных вышках высотой до 10 метров, имеющих над собой крышу, а по бокам, вместо стен, — жалюзи. Подвешенные куски рыбы прогреваются солнечными лучами и выветриваются.

Кроме вяления, балыки могут приготавливаться способом холодного копчения, это так называемые **куреные балыки** .

Допустим, что вам совсем и не хочется вялить или коптить пойманную рыбу, а сохранить так, на добрую память, чтобы вспоминать об удачном улове, рассказывая друзьям и знакомым, как вы выловили этого трехметрового сома в триста килограммов весом. Чтобы никто не сомневался в величине рыбы и в вашей правдивости, не пытайтесь сохранить ее целиком — это и сложно, и времени много займет. Ограничьтесь головой.

Отделив ее от туловища рыбы, положите голову в крепкий раствор соли дней на 5–7, взяв одну пачку соли на ведро воды. Когда пройдет нужное время, выньте голову, чуть промойте и закрепите на фанерном листе затылком вниз, расправив грудные плавники и раскрыв ей пасть. Для этого используйте растяжки из крепких нитей. Поместите свой экспонат на свежем воздухе так, чтобы его обдувал ветер, и — пусть высыхает.

Когда голова полностью высохнет, снимите ее с фанеры, вскройте, прочистите и нанесите изнутри и снаружи слой бесцветного лака. Вместо глаз вставьте в свой трофей подходящие по форме, размеру и цвету пуговицы, а еще лучше — используйте

искусственные глаза от старой, никому не нужной куклы. Разместите голову на подставке, выбрав видное место, и любуйтесь на здоровье, только при рассказе о величине рыбы будьте скромны, чтобы не нервировать людей.

Еще одним способом заготовки рыбы после засола является ее маринование. Чем оно хорошо, так это своей универсальностью по отношению к рыбе. Будь она речная или морская, свежая или соленая — подлежит маринаду, только захотите. Маринование является очень надежным способом сохранения рыбы, благодаря тому, что в маринаде содержится уксусная кислота, защищающая ее от порчи. Маринуют рыбу, как горячим, так и холодным способом, это, как вам угодно. Мелкую следует мариновать целиком, предварительно выпотрошив, а крупную — разделав на филе.

Немного об особенностях обработки, которые имеют серьезное значение. Допустим, и это бывает, что обработанная рыба пахнет тиной. Вы не пугайтесь. Опустите рыбу на несколько минут в холодный и концентрированный раствор соли, после чего промойте проточной холодной водой. Если запах исчезнет, а так, скорее всего, и случится, все в порядке, рыбу можно использовать.

После того как вы обработали и разделали рыбные тушки, промойте их тщательно чистой проточной водой, вне зависимости от того, пахнет рыба тиной или не пахнет. Непременно удалите черные пленки, находящиеся в брюшной полости рыбы, и кровь под ее позвоночником.

Свежую рыбу для **маринования** солят слегка, так же, как для еды. Соленую перед маринованием немного обессоливают, вымачивая в воде или молоке.

Бывает, что у рыбы подсыхает чешуя — у окуня или судака, например, и снять ее тяжело. Чтобы облегчить себе работу, опустите ее на несколько секунд в горячую воду, потом очищайте. Очень трудно очистить чешую у крупного окуня, угря или налима. Удалите ее вместе с грубой кожей рыбы: сделайте острым ножом кругообразный надрез у головы рыбы и снимайте кожу специальными щипцами или плоскогубцами, она сойдет так же, как снимается чулок с ноги.

Способом холодного маринования рыба готовится так. Поместите пряности в марлевый узелок и кипятите в кастрюле с водой 30 минут. Теперь положите туда приготовленную и обработанную рыбу и оставьте в таком состоянии на 3–4 часа. Затем отцедите маринад, уложите рыбу в стерильные банки, добавьте лавровый лист и залейте отцеженным маринадом. Закупорьте банки и поместите в погреб. Маринованая рыба хорошо сохраняется в продолжение 3–4 месяцев.

Для приготовления маринада на 5 литров воды вам потребуется:

сахар — 60 г,

душистый перец — 3 г,

гвоздика — 2 г,

кориандр — 3 г,

яблочный или простой 6 %-ный уксус — 100 г,

соль — 40 г.

Еще один способ холодного маринования. Поместите рыбу в посуду, сверху усыпьте луком, нарезанным тонкими кружками, и влейте маринад в соотношении: на 1 кг рыбы 1 л маринада. Поставьте все в холодильник на 3–5 суток. Чтобы маринование протекало равномерно, рыбу несколько раз тщательно перемешивайте. По прошествии нужного времени, готовую рыбу выньте из маринада и нарежьте ее кусками весом граммов по 100–150. Положите куски в стеклянную стерилизованную посуду и вновь залейте маринадом. Банки плотно закройте и храните в холодильнике при температуре от 2 до 10 ˚С.

Для приготовления 1 л маринада положите в небольшое количество кипящей воды соль и сахар. Рассол охладите, влейте в него 10 %-ный уксус и охлажденную кипяченую воду в таком количестве, чтобы объем маринада составил 1 л, добавьте лавровый лист, укроп, душистый перец, горчичное семя.

Вам потребуется:

соль — 100 г,

сахар — 200 г,

уксус 10 %-ный — 500 г,

лавровый лист — 1 г,

укроп — 1 г,

душистый перец — 3 г,

горчичное семя — 1,5 г,

охлажденная вода в количестве, необходимом для получения 1 л маринада.

Точно так же можете мариновать рыбу, предварительно обжаренную на растительном масле и залитую охлажденным маринадом. Но хранится такой рыбный маринад очень недолго: банки поставьте в холодильник и используйте рыбу в пищу в течение 2–3 дней.

Способ горячего маринования. Полностью обработанную рыбу порежьте на куски, посыпьте их мелкой солью и выдержите на холоде в течение 30 минут. В кипящую воду положите нарезанные кружочками морковь и луковицы, дайте им повариться 10 минут, добавьте 1 ст. л. уксусной эссенции, перец, лавровый лист, соль и сахар.

Рыбу залейте горячим маринадом таким образом, чтобы жидкость покрыла куски полностью, и варите на малом огне 15–20 минут. После этого аккуратно положите маринованную рыбу в ошпаренные стеклянные банки, залейте ее горячим маринадом и закройте полиэтиленовыми крышками. Банки храните в холодильнике и употребляйте рыбу в пищу в течение 2–3 дней, иначе пропадет, ибо это — скоропортящийся продукт.

Для приготовления маринада вам потребуется:
вода — 1,5–2 л,
морковь — 2–3 шт.,
луковицы — 3–4 шт.,
уксусная эссенция — 1 ст. л.,
перец — 20–30 горошин,
лавровый лист — 3–5 шт.,
соль, сахар — по вкусу.

Немного о **маринаде** . Он представляет собой раствор уксуса, сваренный с различными пряностями. Есть несколько видов маринада, которые употребляются в зависимости от того, что вы маринуете: овощи ли, рыбу, сладкие блюда. Применяется обычно 3 %-ный уксус. Столовый уксус надо развести на половину, а на 1 часть 9 %-ного уксуса берется 2 части воды. Если вы пользуетесь 80 %-ной уксусной эссенцией, то на 1 л воды берите ее 30 г — 2 ст. л.

Лучше использовать для маринада уксус более крепкий, чем 3 %-ный. Благодаря этому пряности можно будет сварить с водой, а уже потом смешать с уксусом. При пользовании же 3 %-ным уксусом пряности приходится варить прямо в нем, и при этом большая часть уксуса испаряется. Свести к минимуму испарение уксуса и пряностей при варке вы сможете, делая это в закрытой посуде.

После того как маринад сварился, охлаждайте его, не снимая крышки с кастрюли. Поскольку уксус может быть опасен для нашего организма, варите маринад только в эмалированной посуде с неповрежденной эмалью. Дело в том, что некоторые металлы обладают способностью растворяться в уксусной кислоте и образовывать вредные для человеческого организма соединения.

Приведем вам еще один рецепт приготовления маринада с использованием пряностей и кореньев. Порежьте ломтиками лук и морковь, возьмите петрушку, немолотый перец, сельдерей, лавровый лист, гвоздику, соль и сахар по вкусу и положите все приготовленное в кипящую воду. Варите маринад на слабом огне в закрытой кастрюле 15–20 минут.

После чего влейте уксус, дайте маринаду закипеть и сразу же

охлаждайте. Этот маринад можно видоизменять при отсутствии каких-либо компонентов. Например, если у вас нет кореньев — сельдерея или петрушки — кладите больше моркови и лука.

На 1 л маринада вам потребуется:
вода — 2 ст.,
уксус 6 %-ный — 2 ст.
Пряности:
перец — 12 горошин,
гвоздика — 5 шт.,
сахар — 1 ч. л.,
соль — по вкусу,
лавровый лист — 1 шт.
Коренья:
луковица — 2 шт.,
морковь — 1 шт.,
корень петрушки — 1/2,
сельдерей — 1/4.

Отдельно можно засолить икру, так называемых частиковых рыб, к которым относятся щуки, хариусы, карпы и другие. Отделите икру от внутренностей рыбы и засолите. Слейте появившийся рассол. Сделать это нужно несколько раз до тех пор, пока у икры не появится приятный красно-коричневый цвет. В приготовленные стерилизованные банки кладете икру, трамбуете ее и заливаете растительным маслом до верха — масло должно укрыть икру целиком.

На одну литровую стеклянную банку вам понадобится 1 ст. л. соли без верха. В хорошо укупоренной банке ваша икра сохранится в течение 3–4 месяцев.

Кроме того, рыбу еще и сушат. Сушат ее как в России, так и за ее пределами. У нас это делается довольно просто: рыбки протыкаются, натягивается на веревочке и вывешиваются на свежем воздухе до полного высыхания, после чего их можно есть как просто так, так и с пивом, что многие любят больше всего на свете.

Внутренности вынимаются из сушеной воблы уже в процессе еды, желчный пузырь в пищу не употребляется, он горький и противный, служит, обычно, для розыгрышей. Имеется в виду, что тот, кто ел сушеную воблу в своей жизни настолько, что научился в ней разбираться, предлагает новичку скушать желчный пузырь и не нарадуется, когда тот начинает морщиться от горечи.

Некоторые народы относятся к **сушеной** рыбе намного серьезнее. Неспроста ее история насчитывает целое тысячелетие. Начали сушить рыбу скандинавские народы, которые в силу своей воинственности — вспомним пресловутых викингов —

отличались неприхотливостью в еде и сушили рыбу впрок. Может, именно благодаря ей, викинги сумели опередить Христофора Колумба на пятьсот лет, благополучно сплавав в Америку.

От скандинавов обычай сушить свежую рыбу заимствовали итальянцы, испанцы и португальцы. Сушат они преимущественно два вида рыб, наиболее для этого подходящих: треску и лосося. Ловят их, потрошат и по две штуки подвешивают на деревянных кольях, воткнутых в землю. Недель через 6-10 продукция высыхает до степени окаменения и, благодаря этому, отлично сохраняется.

Однако просто так сушеную рыбу, изготавливаемую народами юго-западной Европы, есть невозможно — очень велик риск поломать зубы. Перед употреблением в пищу сушеную рыбу вымачивают в течение двух суток, периодически меняя воду.

Норвежцы, храня традиции своих далеких предков, так и не перестали сушить рыбу. И было бы довольно странно, если бы они этого не делали — люди живут в суровых условиях, со всех сторон окружены морем, пользуются его дарами постоянно и знают в них толк. Так вот, современные норвежцы любят готовить рыбу в маринаде — лутефиск — с березовой древесиной и золой. К ней подаются присоленный картофель или желтый горох.

Эти норвежцы — настоящие молодцы. Помимо того, что они любят рыбу в самом разнообразном приготовлении, от пива — тоже никогда не отказываются. Понимая тесную связь, которая существует между пивом и рыбой, они говорят, что рыба должна поплавать в желудке. И поплавать, разумеется, в пиве, которое и подается к излюбленному в Норвегии национальному блюду, именуемому «клопс».

Но не надо думать, что на Руси не существовало своих, не менее замечательных традиций сушки рыбы. Вот как, например, сушится щука. Свежую щуку вычистите снаружи, распластайте вдоль, выпотрошите, выньте хребтовую кость и положите в деревянную посуду, пересыпая солью. Поставьте ее на три дня в холодное место. Достаньте щуку, раздвиньте ее изнутри, вставив деревянную лучинку и поместите на свежем воздухе таким образом, чтобы на нее не попал дождь. Высушенную щуку храните в прохладном и сухом месте.

Возвращаясь к соленым и копченым рыбным изделиям, считаем необходимым сказать вам о том, что они не слишком полезны, для детского рациона. Особенности переработки этих изделий приводят к тому, что содержащиеся в рыбе белки усваиваются значительно хуже, нежели при употреблении ее в свежем виде.

Кроме того, содержа в себе большое количество жира, что

придает ей большую питательность, столь ценимую взрослыми, копченая и соленая рыба имеет в себе избыток натрия и довольно бедна на витамины.

Вариантов соления, копчения и маринования отдельных сортов рыб предостаточно. Мы ознакомим вас с некоторыми из них.

Маринованный угорь.

Очистите рыбу, порежьте ее на куски, посолите слегка, посыпьте перцем и оставьте на сутки. Затем обваляйте ее в муке и обжарьте на сливочном или подсолнечном масле. Остудив рыбу, положите ее в приготовленные банки, пересыпая слоем лаврового листа. После чего влейте маринад, приготовленный по одному из вышеприведенных рецептов, и закрутите банки. Храните продукт в холодном месте.

Мариновать угря можно и по-другому. Вычистите внутренности и снимите с рыбы кожу, затем разрежьте на куски и обваляйте в толченых сухарях. Пережарьте куски рыбы так же, как для еды, полностью остудите и сложите в посуду. Залейте рыбу маринадом и закрутите банки, после чего поставьте на хранение в холодное место.

Угорь копченый.

Разрежьте его вдоль хребта, снимите кожу, выпотрошите и отрежьте голову. Хорошенько посолите, посыпьте перцем, лавровым листом и сухим эстрагоном. Оставьте рыбу в таком состоянии на 2–3 дня, затем вытрите, обвяжите бумагой и коптите способом холодного копчения.

Мы уже говорили об осетрине и лососине, этих корифеях рыбной кулинарии. Великолепный вкус балычных изделий из рыб этого вида во многом обеспечивается высоким содержанием в них рыбьего жира (от 15 до 30 %), а также тем, что в процессе копчения и вяления рыба меняет свои свойства и приобретает специфический, ни с чем не сравнимый вкус.

Есть такое слово — вязига. Это не название рыбы, а очищенная спинная струна, которую достают из позвоночника красной рыбы. Вязигу вычищают, освобождают от содержащегося в ней вещества, так называемого «скрипа», и сушат на воздухе. Пироги с вязигой пользуются на Руси давней популярностью.

Маринование лососины.

Конечно, такая вкусная рыба, вроде бы, не нуждается ни в чем, кроме как в скорейшем употреблении. Однако в маринованном виде она столь же хороша, как и в свежем, а может, и лучше. Нарежьте лососину кусками средней величины и, немного посолив, оставьте на полчаса. После этого обваляйте куски лососины в сухарях, прожарьте, как для еды, и, дав им

остыть, сложите в банку, перекладывая каждый ряд рыбы сухим эстрагоном или майораном. Затем залейте маринадом без специй и закупорьте банки.

Селедка .

Вы сможете отлично сохранить селедку, придав ей очаровательный вкус, если вымочите ее, затем зальете пивом, вскипяченным с перцем и лавровым листом, а потом — растительным маслом. Закупорьте банки и храните в сухом, холодном месте.

Маринование селедки в летнее время.

Вымочите ее хорошенько, разрежьте вдоль одной стороны и выньте кости. Снимите кожицу, селедку опять сложите и поместите в банки, пересыпая тонкими ломтиками сладких яблок. Сверху посыпьте немного перца и залейте растительным маслом. Закрутив банку, поставьте ее в погреб.

В некоторых случаях используемое при заготовке рыбы растительное масло можно ароматизировать.

На 1 л масла вам потребуется:
петрушка, очищенная и нарезанная — 30–35 г,
сельдерей — 30–35 г,
душистый перец — 3 г,
лавровый лист — 3 г,
майоран — 1 г,
тмин — 1 г.

Петрушка и сельдерей кладутся прямо в масло, а тмин, лавровы лист, перец и майоран надо предварительно завязать в марлевый мешочек. Масло нужно прогреть два раза: сначала в течение получаса при температуре 80 градусов, потом — целый час при 100 градусах. Перерыв между прогревами составляет не менее одних суток, но и не более двух. Во время перерыва и пряности, и овощи вынимать нельзя, это делается только после второго прогрева, а само масло перед употреблением фильтруется.

Свежие продукты — это очень хорошо и вкусно. Свежие не в том смысле, что не тухлые, а те, что мы едим сразу же после переработки и приготовления блюда. Однако все, кто бывал за праздничным столом, знают, что без солений и копченостей он выглядит намного беднее. Есть люди, которые и вовсе не думают о праздничном столе, а просто подходят к вам и говорят: «Хочу солененького».

При этом, как правило, речь идет не о соли собственно, даже не о малосольных огурцах и помидорах или соленых орешках, которые очень вкусны. Нет. Чаще всего желающие подразумевают рыбу. Причем, они с удовольствием едят не только соленую рыбу,

но и копченую и вяленую тоже, а от маринованной — не в силах отказаться практически никто.

И их вполне можно понять. Все мы периодически нуждаемся в этих продуктах. Они как-то разнообразят наш пищевой рацион, уводят от обыденной повседневности, навевают лирические воспоминания о море и волнах, в которых плавала эта селедка, что лежит сейчас перед вами рядом с отварным картофелем и стопкой хорошей водки. Море, море.

Даже самая обычная соленая селедка в масле и с нарезанным кружочками луком способна порой пробудить угасающий интерес к жизни. А та же селедка, но под шубой? Это уже серьезней. Тут пахнет праздником, поскольку праздник любит копчености и соленья. Да просто зайдите в «Океан» — универсальный рыбный магазин.

Если у вас есть деньги, вы не уйдете оттуда без покупки, даже, если не собирались этого делать. Это потому, что там очень вкусно пахнет, и запах этот распространяет не свежая рыба, она им как раз особо не отличается, хоть и пахнет неплохо. Запах идет из отделов с вяленой и копченой рыбой, и всех неудержимо влечет именно туда — ну хотя бы посмотреть.

Хорошая копченая рыба превращает нас в гурмана, мы уже не спешим набивать рот всем, что стоит на столе, мы не торопимся, мы начинаем смаковать и выискивать самое вкусное. Почему же так происходит? В данном случае мы не интересуемся физиологическими процессами нашего организма, возникающими при употреблении копченой или вяленой рыбы. Они, конечно, имеют место быть, и наука этим занимается. Гораздо важнее то, что наличие костей — весьма прозаическая причина — вызывает внимательное отношение к еде, а это — самое главное.

Копченая рыба является одним из самых любимых и распространенных закусочных блюд. Некоторые виды рыбы холодного копчения нарезаются на небольшие куски и подаются к столу как самостоятельное блюдо, без гарнира. Например: спинки-балыки, боковины, теша лососевых и осетровых рыб, омуля, усача, а также мелкой рыбы — скумбрии, трески, воблы. Также мелкую рыбу можете подать не разрезая на куски, а целой тушкой. Некоторые рыбные копчености — из лосося и осетрины — хорошо сочетаются с лимоном. Поэтому, ставя на стол копченую осетрину, уложите вокруг тонкие кружочки лимона.

Перед тем как есть рыбу горячего копчения, очистите ее от кожи и хрящей и нарежьте небольшими кусками. К такой рыбе хорошо подходит хрен с уксусом, соус, салаты, свежие помидоры и огурцы.

Отличные закуски готовятся и из соленой рыбы, например из сельди, которая нерестится не где-нибудь, а именно в нашей родной Волге. Возьмите сельдь, снимите с нее кожу и выпотрошите, удалите все кости и нарежьте куски под углом и поперек рыбы. Чересчур соленое филе сельди перед разрезанием на куски вымочите в разведенном пополам с кипяченой водой молоке или чае.

Чай должен быть не свежим, а приготовленным из испитой заварки. Для этого выньте из заварочного чайника использованную заварку, залейте водой и вскипятите. Теперь охладите жидкость и положите в нее филе рыбы. Для замачивания чай или молоко должны быть холодными.

Можете приготовить рубленую сельдь. Это своеобразное и вкусное блюдо. Делается оно так. Приготовленное и порезанное на мелкие куски филе сельди, мелко нарезанный лук и также нарезанные яблоки, очищенные от кожицы и семян, проверните через мясорубку. При этом добавляйте кусочки вымоченного в молоке белого хлеба.

Добавив в получившуюся массу немного уксуса и масло, тщательно все перемешайте. Придайте ей форму рыбки и положите на тарелку, а можете сделать и по-другому: сварите вкрутую яйца, поместите их на три минуты в холодную воду, чтобы скорлупа легко снималась. Остудив яйца, очистите их, разрежьте вдоль, выньте желток и наполните сельдью половинки яиц.

Вам потребуется:
сельдь — 500 г,
яблоки — 200 г,
лук — 75 г,
масло сливочное — 50 г,
молоко — 50 г,
хлеб — 50 г,
уксус по вкусу.

Есть на свете замечательная страна — Камбоджа. Рыбы там столько, что вы себе представить не можете. Ловят ее постоянно, сами едят и экспортируют в другие страны, развивая свою экономику. Камбоджийцы народ немногочисленный — их всего 250 тысяч. И, что вызывает неподдельное удивление, при этом они ухитряются вылавливать 200 тысяч тонн рыбы, то есть — почти тонну на каждого камбоджийца.

Камбоджа — страна тропическая, и там, как нигде, знают толк в употреблении рыбы, понимая, что при такой жаре она быстро испортится. Поэтому путь только что выловленной рыбы из сети до прилавка или до ресторанной кухни очень короток —

занимает всего 1 час. Если они не съедают ее в свежем виде, то вялят на солнце или солят. Находчивости им не занимать — из некоторых сортов рыбы камбоджийцы заготавливают порошок, неизвестным нам способом переработки. Из этого порошка можно сделать приправу и гарнир для многих блюд.

Однако не надо огорчаться, что мы не в Камбодже. Находясь на родной земле, вы сможете приготовить массу вкусностей из заготовленной рыбы.

Отличное блюдо с оригинальным названием — рольмопс — перед непосредственным приготовлением требует вымачивания соленой сельди в холодной воде в течение 1–2 часов. После этого рыбу выпотрошите, отделите филе: кожицу с него не снимайте, а все кости выньте. Лук, порезанный тонкими полумесяцами, обжарьте до появления золотистой корочки, охладите и теперь аккуратно кладите на внутреннюю часть сельдевого филе; сверните его рулончиком и проткните насквозь небольшой тонкой палочкой, чтобы филе не развернулось. Залейте рулетик белым маринадом и на несколько часов поставьте блюдо в холодильник.

Для приготовления белого маринада нарежьте морковь и коренья тонкой соломкой и немного поджарьте в растительном масле на малом огне. Затем добавьте гвоздику, лук, нарезанный тонкими кружочками, уксус, рыбный бульон (его можно заменить водой) и прокипятите все в течение 20 минут. В самом конце варки добавьте в маринад несколько горошин перца, соль, сахар и лавровый лист.

Вам потребуется:
рыбный бульон или вода — 100 мл,
уксус 3 %-ный — 300 г,
морковь — 400 г,
лук — 300 г,
корень петрушки — 50 г,
соль, сахар и специи — по вкусу.

Вы, наверное, обратили внимание на то, что уксус бывает просто незаменим при заготовке и употреблении рыбы. Речь идет о маринаде. Так вот, если вам захотелось из обычного уксуса приготовить уксус ароматизированный, то положите в обычный столовый 3 %-ный уксус эстрагон, сельдерей или укроп (100 г на 1 л уксуса).

Добавьте, при желании, антоновское яблоко, порезанное дольками, липовый цвет или листья смородины (вместо них можно также использовать лавровый лист). Затем хорошенько закройте банку с уксусом и дайте отстояться дней 15. После этого уксус процедите, используя марлю. Им можно заправлять сельдь,

форшмак, а также салаты и винегреты.

Сельдь с овощами. Отварите очищенные целые картофелины, охладите их и положите на блюдо. Сверху поместите кусочки сельди, а по сторонам — вертикально — установите овощи: нарезанные соленые огурцы, картофель и вареную морковь. На сельдь положите кружочки репчатого лука и зелень. Полейте сельдь растительным маслом и можете кушать.

Способом килечного посола готовят и разную речную рыбу, но в основном, сельдь. Прекрасный аромат и вкус рыбы килечного посола возникает благодаря тем пряностям, которые при этом используются: кориандр, мускатный орех, горький и душистый перец, корица, лавровый лист, гвоздика, кардамон и имбирь.

Если б вы знали, как любят кильку жители Финляндии! Вам трудно будет в это поверить, но, тем не менее, они предпочтут кильку, даже если им взамен ее предложить масло или даже мясо. Нет. Именно — кильку и, непременно, — с уксусом. На сливочное масло, кстати, они могут вовсе не посмотреть — почему-то не любят его и — все. Что тут поделаешь? Пусть кушают свою кильку, а вы не стесняйтесь — присоединяйтесь к процессу.

Селедка с луком и маслом. Освободите у рыбки внутренностей и отрежьте голову, уложите в селедочницу, сверху — лук, нарезанный кружочками, полейте все маслом. Другим способом это блюдо готовится так: сваренные вкрутую яйца нарежьте ровными дольками, положите в селедочницу, а сверху — селедку. В этом случае растительное масло не используется.

Готовя блюда из соленой или копченой рыбы, никогда не смешивайте горячие и холодные продукты: этим вы убиваете вкус. При использовании зелени для украшения обязательно промойте ее охлажденной кипяченой водой. Чтобы высушить зелень, плотно обверните ее марлей и тряхните как следует 3–4 раза.

Используя соленую сельдь, вы сможете приготовить прекрасный **форшмак** . Возьмите филе соленой сельди, вареную говядину, остывший вареный картофель, лук и пропустите все через мясорубку. В получившуюся массу налейте сметану, разбейте сырые яйца, добавьте соль и молотый перец и тщательно перемешайте.

Смажьте сковороду маслом и посыпьте молотыми сухарями из белого хлеба, положите в нее полученную массу, посыпьте сыром, натертым на терке и запекайте. Кушайте приготовленное блюдо горячим не вынимая из сковороды (она должна быть небольших размеров, рассчитанной на порцию для одного человека).

Вам потребуется:

филе соленой сельди — 300 г,
вареная говядина — 300 г,
картофель — 400 г,
яйца — 2 шт.,
сметана — 150 г,
сливочное масло — 50 г,
сухари и сыр.

Мы уже говорили о пользе рыбы, о том, как важна она в нашем рационе, сколько приятных ощущений мы испытываем, когда ее едим.

Наши предки понимали это гораздо лучше нас и старались устраивать поселения вблизи водоемов, богатых рыбой. Для некоторых народов рыба и по сей день остается основным источником питания, и обратите ваше внимание на то, что употребляют они ее в самых разнообразных видах, делая большие рыбные запасы после хорошего улова.

По-другому просто нельзя. Представьте себя в условиях дальнего севера. Живете в чуме с женой и детьми, налогов не платите, но и зарплаты не получаете. Рассчитывать приходится на собственные силы и опыт, а также — на удачу, которая принимает в этих условиях очень большое значение. Надо прокормить семью. Собаки — ваши верные помощники — тоже не воздухом питаются. Оделись потеплее, сели в упряжку и отправились на рыбалку. Хорошо, если будет улов, а вдруг — нет? В магазин не сходишь.

Поэтому мы и говорим о везении. Вот повезло, наконец, наловили рыбы много-много, и большой, и маленькой. Что теперь с ней делать? Часть — заморозить, конечно. Но меню, состоящее только из свежемороженой рыбы, утомляет. Вот и начинаете коптить и вялить в собственном чуме — обогащая рацион.

Или представьте себя в другой ситуации — вы на экваториальном побережье или на прекрасном, но необитаемом острове. Вокруг — ни человечка. Дичь есть, но патроны кончились. Кроме того, удаляться от берега опасно — хищники поджидают. Сколотили хижину, окружили крепким забором и, озираясь по сторонам, направились на рыбалку. Наловили побольше рыбы и, опять же, принялись ее обрабатывать, чтобы не пропала: надо как-то продержаться до прибытия спасательного судна. Да, это, может быть, и мечты, но не стоит забывать, что однажды они вполне могут стать той суровой реальностью, которая сейчас посещает нас в ночных кошмарах.

Поэтому не надо думать, что вяленая или копченая рыба — прихоть гурманов или любителей пива. Нет, как мы уже говорили, рыба не роскошь, а необходимый нам продукт. Кстати,

снова — о пиве и людях. Попробуйте представить себе хоть сколько-нибудь приличный бар без вяленой, соленой, сушеной или копченой рыбы.

Не получается. Если перед вами стоит целая бочка пива наилучшего качества, а рядом нет даже худенькой воблы, полного удовлетворения вы получить не сможете. Чем хорошо в этой связи пиво, так это своей неприхотливостью к рыбе. Тут не надо форшмаков, просто — была бы рядом вяленая рыба и — все.

Есть один любопытный факт, связанный с рыбой как основным продуктом питания. Уходит этот факт в глубокую древность и имеет отношение к странствующему спартанцу. Этот спартанец, экономный, как и все его соплеменники, не только в словах, но и в еде, отправился в путешествие. Проголодавшись, он купил, как вы понимаете, не что-нибудь, а конечно же, рыбу. Сам он готовить, видимо, не хотел, не умел, или считал это для себя зазорным — точно не знаем, история на этот счет ничего не сообщает.

Он остановился на постой у одного человека и попросил его приготовить свою рыбку. Хозяин дал согласие, но сказал, что, помимо рыбы, ему потребуется еще сыр, уксус и масло. Спартанец очень удивился и ответил так, что по его словам можно судить — какое значение имела для него рыба как продукт питания: «Будь у меня масло, сыр и уксус, я не покупал бы рыбы». Тем не менее, купил-то он именно рыбу, что для нас и важно.

Вернемся в дом. Бывает так, что придет человек с работы, а есть не хочет, нет аппетита и все, а поесть, все-таки, надо — что-то исхудал он в последнее время — трудности на производстве и все такое. Предложите ему кусочек копченого угря, и его безразличие к пище начнет угасать прямо на глазах. Еще кусочек. Запить. Можете наливать борщ.

Поговорим об **анчоусах** . Мы помним, что это — морская рыбешка, но не этим она нам интересна. По-существу анчоус — это способ приготовления острой деликатесной закуски из рыб. Для анчоусного посола употребляют любую мелкую рыбу, в том числе и ту, которую вы, уважаемый читатель, можете наловить просто на удочку, да еще и с берега. Солите рыбу самым обычным способом, но когда станете укладывать ее в посуду, вместе с солью ее надо пересыпать большим количеством любых специй, какие вам больше нравятся, и еще большим количеством красного жгучего перца. После того, как рыба просолится, вынимайте ее из посуды, промывайте под струей проточной воды и укладывайте в банки, пересыпая кусочками жгучего и горошинами черного перца. Хранить такую рыбу можно только в холодильнике и не более 3 суток.

Мы расскажем вам о том, как приготовить вкусное блюдо с картофелем и рыбой анчоусного посола.

Возьмите банку с рыбой. Очистите картофель и сварите его не разрезая. Готовый картофель протрите сквозь сито и уложите пирамидой. У ее основания разложите рыбок, свернув их в кружок, а между ними — мелко нарезанный зеленый лук. Полейте картофель соусом из уксуса, масла, перца и соли.

Вам потребуется:

картофель — 5 шт,

растительное масло — 1 ст. л.,

уксус 3 %-ный — 2 ст. л.,

соль и перец — по вкусу.

Пицца .

Явление для нас новое и многими еще не вполне изведанное. То есть знаем, что вкусно, что — с сыром, а подробнее как-то не доводилось ознакомиться. Тем не менее, пицца — блюдо древнее, история ее уходит корнями аж в Древнюю Грецию — уже тогда на Олимпийских играх греки закусывали пирогами, по описанию очень напоминающими современную пиццу. Но родиной настоящей пиццы является, все же, Италия, а если быть совсем точным, — Неаполь. Отсюда она распространилась по всей стране, а потом — пошла по миру, завоевывая популярность у разных народов.

Рецептам пиццы несть числа, причем, у разных народов — свои, с учетом национальных кулинарных особенностей. Пицца различается и по форме (круглая, квадратная, овальная и т. д.), и по содержанию. Тесто для пиццы может быть самым разнообразным: крекерное, дрожжевое, картофельное, ароматизированное, слоеное. Начинка отличается не меньшим разнообразием. Нас, однако, интересует пицца, начинкой для которой служит копченая рыба. Итак, пицца с копченой рыбой. Сначала приготовьте тесто.

Смешайте дрожжи, воду и сахар таким образом, чтобы температура смеси не превышала 35 градусов, и поставьте ее в теплое место минут на 15. Теперь готовьте еще одну смесь — из растительного масла, томатного соуса, соли и воды. Взбейте ее до густоты сметаны. Возьмите обе смеси и смешайте их с мукой, добавив еще воды. Во всех трех случаях воды берите по 100 г.

Надо дать тесту согреться и побродить в течение 30 минут. Разделите его на кусочки весом по 100 г и раскатайте ровными небольшими кружками, сделав бортики по краям. На смазанный маслом противень положите лепешки, выждите полчаса, чтобы они расстоялись, и выпекайте около 5 минут при температуре 250 градусов.

Для приготовления теста вам потребуется:
вода — 300 г,
мука — 600 г,
прессованные дрожжи — 20 г,
соль — 10 г,
растительное масло — 20 г,
острый томатный соус — 60 г.

Теперь надо класть начинку. Смажьте выпеченные лепешки томатным соусом, можно с добавлением майонеза, и уложите в них кусочки самой вкусной, что у вас есть, копченой рыбы. Также не забудьте добавить туда обжаренный репчатый лук, свежие помидоры (можно положить и консервированные).

Посыпьте лепешки тертым сыром и украсьте консервированными оливками. Поставьте их в духовку и пеките 5–8 минут при температуре в 300 градусов. Перед тем как начать есть, полейте готовую пиццу растительным маслом и посыпьте нарубленной зеленью сельдерея, укропа и петрушки.

Для начинки одной лепешки вам потребуется:
рыба копченая — 75 г,
томатный соус — 10 г,
лук репчатый — 10 г,
помидоры (свежие или консервированные) — 25 г,
сыр — 30 г.

Наконец-то, стало ясным, что такое — пицца. Тем более — с копченой рыбой!

Да, рыбу всегда любили, и любили настолько, что готовы были даже ответить ей взаимностью, то есть отблагодарить как-то, возместить, так сказать, моральный и материальный ущерб, который мы ей постоянно наносим, поедая ее. В этой связи любопытный факт мы находим у выдающегося автора — Люциана.

Он пишет: "Греческий философ Демонакс собрался однажды в морское путешествие. Погода не благоприятствовала ему — надвигалась буря. Один из его друзей обратился к Демонаксу: «Разве тебе не страшно, ведь корабль может разбиться, и тебя съедят рыбы». Демонакс улыбнулся в ответ: «А почему бы им не съесть меня? Сколько я съел их в своей жизни!»

На полуострове Индокитай рыба пользуется огромной популярностью, а изготовляемый там рыбный соус — нуоц мам — служит прекрасным дополнением ко многим вьетнамским блюдам. Некоторые сорта нуоц мама выдерживают годами, что придает соусу еще больший вкус. Его можно применять даже при копчении свинины. В этом соусе содержатся необходимые человеческому организму йод, кальций, аминокислоты и фосфор.

Готовится он на редкость просто: из морской соли, воды и рыбы. Если же вы хотите попробовать приготовить его самостоятельно, то

вам потребуется:
рыба свежая — 10 кг,
морская соль — 3–4 кг,
вода — 5 л.

Компоненты перемешиваются и смесь выдерживается в течение 2–3 дней, за это время ее один раз перемешивают. Разумеется, у коренных жителей Индокитая есть свои особые секреты приготовления этого соуса, и поэтому мы мы приводим вам этот пример, скорее, как факт, но для смелых…

СОУС «ВОСТОРГ»

Лучше приготовьте белый соус с вином, который предназначен для рыбных блюд. Мелко нарежьте репчатый лук и корень петрушки и потушите их с кусочком сливочного масла. Затем положите их в приготовленный заранее рыбный бульон и варите полчаса на медленном огне. В конце варки добавьте белое виноградное вино. Снимите соус с огня и дайте ему остыть.

В эмалированную кастрюлю положите сырые желтки яиц, добавьте 1/2 ст. л. воды, кусочек масла и, поставив кастрюлю на огонь, помешивайте до загустения желтков, затем кастрюлю снимите. Подготовленные желтки положите в остывший соус, добавьте лимонной кислоты, молотый перец и соль. Теперь все тщательно перемешайте и процедите. Соус готов.

Вам потребуется:
рыбный бульон — 750 г,
вино белое виноградное — 1/4 ст.,
масло сливочное — 1/2 ст. л.,
луковица — 1/2 шт.,
корень петрушки — 1/2,
желтки сырых яиц — 2 шт.,
лимонная кислота, перец и соль — по вкусу.

ПЛОТВА «НЕДОТРОГА»

Используя вино, а точнее — винный соус, вы сможете приготовить маринованную плотву. Нарежьте рыбу кусочками толщиной в 2 см, посолите и обваляйте в муке, затем обжарьте на сильно разогретом жире. Добавьте в винный уксус воду, перец горошком, лавровый лист, лук, нарезанный тонкими кружочками и прокипятите все до того момента, пока лук не смягчится.

Муку смешайте с порошком кэрри, добавьте 1/2 ст. л. винного уксуса и опять перемешайте. Соедините смесь с прокипяченым винным уксусом и варите еще 2 минуты. Залейте рыбу полученным маринадом и поставьте на 2 суток в холодное

место, после чего — кушайте на здоровье.

Вам потребуется:

плотва — 500 г,

винный уксус — 375 г,

вода — 125 г,

соль — 1/2 ч. л.,

лавровый лист — 1 шт.,

луковица — 1 шт.,

черный перец горошком — 1/2 ч. л.,

мука — 70 г (40 г для смеси, 30 г для обваливания рыбы),

порошок кэрри — 1 ст. л.,

жир для жарения и малая щепотка черного молотого перца.

Мы уже рассказывали вам о том, какой популярностью пользуется рыба, заготовленная всяческими способами у разных народов. В Скандинавии готовят чрезвычайно оригинальное блюдо, в котором, наряду со многими компонентами, используется и копченый угорь или копченая же сельдь.

Первым слоем у этого кушанья является ровный и большой кусок хлеба. На него намазывается масло или пасты с разнообразными овощными и другими добавками. Третьим слоем идет основной компонент, которым может являться лук, мясо, маринованная свекла или, как в интересующем нас рецепте, копченый угорь или сельдь. Кроме копченой рыбы, на этот скандинавский бутерброд помещается и яичница-глазунья. Сверху кушанье посыпается зеленым луком.

В качестве основной начинки может также использоваться маринованная сельдь, положенная на ломтики свежих помидоров, а сверху покрытая половинками сваренных вкрутую яиц.

Прекрасной рыбной закуской является слабосоленая, бледно-розовая лососина. Самая вкусная лососина готовится из лосося, идущего на нерест. Семга — рыба семейства лососевых постепенно созревает в процессе умеренного посола и не нуждается после него ни в какой дополнительной обработке. Деликатес чистой воды.

Приведем вам еще несколько рецептов блюд, в приготовлении которых не обойтись без соленой или копченой рыбы.

САЛАТ «МИЛАНСКИЙ»

Отварите макароны в соленой воде и отбросьте на дуршлаг. Очистите яблоки, вырежьте у них сердцевину и нарежьте небольшими кусочками, лучше — кубиками. Таким же способом приготовьте сельдерей. Удалите из копченой рыбы все кости, порежьте на дольки и перемешайте с остальными компонентами Заправьте салат тертым луком, смешанным с майонезом.

Вам потребуется:
любая копченая рыба, кроме сельди! — 200 г,
макаронные изделия (рожки или ракушки) — 125 г,
яблоки — 2 шт.,
корень сельдерея — 1 шт.,
луковица — 1 шт.,
майонез — 200 г,
соль и красный перец — по вкусу.

САЛАТ «ПО-НОРВЕЖСКИ»

Сельдь как следует вымочите, очистите и удалите из нее все внутренности. Сельдь порежьте сначала вдоль тушки, а потом — на кубики среднего размера. Обжарьте мелко нарезанный лук на сливочном масле. Теперь разбейте в эмалированную посуду сырые яйца и взбивайте их, добавив уксус, потом влейте полученную смесь в лук. В процессе приготовления яйца должны свернуться, но пусть вас это не смущает, — так надо.

Приправьте полученную смесь сахаром и горчицей. Соус готов. Дайте ему остыть окончательно, хоть он и не горячий, и положите в него заготовленную сельдь. Салат украсьте петрушкой и дольками сваренного вкрутую яйца.

Вам потребуется:
соленая сельдь — 2 шт.,
яйца сырые — 2 шт.,
яйца вареные — 1 шт.,
луковица — 1 шт.,
уксус 3 %-ный — 3 ст. л.,
масло сливочное — 1 ст. л.,
горчица — 1 ч. л.,
сахар — 1/2 ч. л.

ПОМИДОРЫ «СИЕСТА»

Копченую рыбу разделите на части и удалите все кости. Очистите огурец от кожицы, нарежьте кубиками и добавьте растительное масло, горчицу, зелень, соль и тщательно перемешайте вместе с кусочками рыбы и натертым сырым луком. Очищенные от томатной массы помидоры заправьте фаршем.

Вам потребуется:
помидоры — 8 шт.,
копченая рыба — 2 шт.,
свежий огурец — 1 шт.,
растительное масло — 1 ст. л.,
горчица — 1 ч. л.,
уксус 3 %-ный — 1 ч. л.,
луковица — 1 шт.,

зелень укропа и петрушки, мелко нарубленная — 2 ст. л.,
соль — по вкусу.

САЛАТ «ФЛАМАНДИЯ»

Нарежьте филе копченой рыбы кусочками, а вареную свеклу — кубиками, также нарежьте и отваренный сельдерей. Соедините все компоненты, добавьте майонез и тщательно перемешайте.

Вам потребуется:

рыба горячего копчения (сельдь, морской окунь или небольшая треска) — 1 шт.,
свекла — 2 шт.,
сельдерей — 1 ст.,
майонез — 1 ст.

САЛАТ «ЛЕТНИЙ БАЛ»

Приготовьте филе рыбы, очистив его от кожи и костей и нарежьте небольшими кусочками. Огурцы порежьте кружочками, зеленый лук — кусочками по 1,5 см длиной, листья салата разделите на 3 части. Все компоненты перемешайте, заправив его майонезом. Перед едой посыпьте салат мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Вам потребуется:

рыба горячего копчения — 3 шт.,
огурцы — 2 шт.,
зеленый салат — 200 г,
перья зеленого лука — 4–5 шт.,
майонез — 4 ст. л.,
зелень укропа или петрушки — 1 ст. л.

САЛАТ «ПОЛЯРНАЯ ЗВЕЗДА»

Рыбу холодного копчения разделайте на филе, очистив кожу и удалив кости. Затем нарежьте ее кусочками. Сваренный в мундире картофель очистите и нарежьте мелкими кубиками величиной около 1 см. Также нарежьте сало, мелко порубите лук. Салат тщательно перемешайте, заправив его растительным маслом.

Вам потребуется:

рыба холодного копчения — 1 шт.,
картофель — 4–5 шт.,
луковицы — 2 шт.,
копченое сало — 100 г,
растительное масло — 4–5 ст. л.

ЗАКУСКА «ПРОМЕНАД»

Вымочите соленую сельдь в течение 1–2 дней, затем очистите и удалите все внутренности. Винный уксус смешайте с водой, добавьте сахар и пряности и прокипятите в растворе сельдь. После того как рыба остынет, нарежьте ее кусочками по 3–4 см шириной и залейте остуженным маринадом. Теперь настаивайте ровно сутки. Перед подачей на стол посыпьте закуску тонкими кружками репчатого лука или же залейте ее сметаной, смешанной с порубленным зеленым луком.

Вам потребуется:

соленая сельдь — 3–5 шт. (в зависимости от размеров рыбы),
винный уксус — 1 ст.,
вода — 1 ст.,
сахар — 250 г,
перец — 1/2 ч. л.,
гвоздика — 10 шт.,
лавровый лист — 2 шт.,
майоран — на кончике ножа.

ГЛАВА VI РЫБНЫЕ ЗАГОТОВКИ

Рыба — продукт любимый многими. Она полезна и вкусна, ее популярность вполне заслужена, и этим определяется почетное место рыбы в кулинарии. Нежное мясо рыбы, богатое различными веществами и витаминами, необходимыми для жизни, можно готовить разными способами. Существует множество рецептов приготовления соленой, вяленой и копченой рыбы. Но обычно рыба употребляется в пищу свежей. А в период, когда рыбная ловля разрешена и улов достаточно большой, многим людям хочется заготовить вкусный подарок рек и озер впрок.

Некоторые кулинары-умельцы овладели способом консервирования рыбы в домашних условиях, готовя рыбные консервы отменного вкуса и высокого качества. Но, к глубокому сожалению большинства почитателей вкусно приготовленной рыбы, способы приготовления консервированной рыбы впрок не получили широкой известности и распространения по каким-то причинам. Мы хотим исправить эту досадную несправедливость и рассказать нашим читателям о способах приготовления рыбных консервов в домашних условиях.

Главным правилом домашнего консервирования рыбных продуктов является безопасность и вкусовые качества продукта. При консервировании продуктов, в том числе и рыбных, должна строго соблюдаться технология приготовления, тщательно вестись тепловая обработка продуктов. Нарушения в этих действиях могут привести к нежелательным результатам.

Микробы, которые не будут уничтожены термообработкой и высокой температурой, окажутся в благоприятных для своего развития условиях. В консервной банке посредством сжатого воздуха создается возможность развития пищевой токсиноинфекции. После того как консервы, зараженные этой инфекцией, попадут в пищу, возможно сильнейшее пищевое отравление человека, которое называют бутулизмом. О том, что это достаточно серьезная угроза для здоровья и даже жизни, наверняка, знают все.

Поэтому обязательно нужно соблюдать все рекомендации по приготовлению рыбных консервов в абсолютной точности. Рыбные продукты для заготовок выбирать только свежие, не вызывающие никаких сомнений в своем качестве. Внимательно следить за температурным режимом приготовления рыбных консервов, соблюдать стерильность посуды, продуктов, рук.

Кроме этого, нужно правильно хранить консервы и внимательно проверять перед употреблением в пищу на

доброкачественность. Не всегда крышка консервной банки «вздута», если консервы заражены пищевой токсиноинфекцией. Иногда нет никаких внешних признаков того, что продукт испорчен. Помните о коварности бактерий, обратите внимание, не изменился ли цвет рыбного продукта, соуса или маринада. Помутнение или сомнительный осадок должен остановить вас от употребления «подозрительной» банки консервов в пищу.

Избежать неприятных и даже опасных последствий плохо приготовленных рыбных консервов вам будет несложно, если все наши рекомендации и советы будут выполнены. Высокая температура и длительная варка или тушение нанесут сокрушительный удар по разного рода бактериям, и ваши рыбные запасы будут вполне пригодны для длительного хранения и употребления в пищу.

Консервированная рыба с успехом пойдет зимой, в весенние месяцы, когда хочется «чего-нибудь этакого». Выберите рецепт на свой вкус и приготовьте рыбу так, как любят ваши домашние. Можно сделать ее сытной и мягкой, можно острой и пикантной. Соусом для рыбных консервов может быть растительное масло, томатная паста. Рыбные консервы можно приготовить с луком или без него, а также тушить рыбу с овощами и заготовить ее впрок на долгую зиму.

Для консервирования подойдет практически любая рыба, которую можно поймать в вашей реке или озере. Используется крупная или средней величины рыба, а порой и самые мелкие рыбешки — плотва, пескари, без внешних повреждений и заболеваний. Разумеется, что для консервирования нужна только свежепойманная рыба. Не допускается использование рыбы, которая пролежала в холодильнике среди прочих продуктов хотя бы некоторое время. Именно холодильник медики называют рассадником пищевых бактерий.

Для консервирования рыбы можно использовать только растительные масла: подсолнечное, оливковое, кукурузное. Не рекомендуется использовать различного рода жиры и продукты животного происхождения. Также можно приготовить полуовощные консервы: рыба в томате. Такая рыба отличается остротой, которая придается ей применяемыми специями.

В домашних условиях рыбные консервы заготавливаются в стеклянных банках различного объема. Гораздо удобнее использовать стеклянную тару объемом 0,5; 0,7 и 1 л. В такой посуде рыба хорошо проварится или протушится. Да и пользоваться небольшими банками рыбных консервов гораздо удобнее, потому что открытая банка, которая оказывается невостребованной в течение суток, даже в холодильнике начинает

терять свой запах и первоначальный вкус, может даже испортиться.

Посуда для консервации должна стерилизоваться. Крышки используются только металлические, а никак не полиэтиленовые или какие-то другие. Они тоже подвергаются стерилизации. Стерилизуются банки различными способами, наверняка, у каждой хозяйки свой метод. Самый распространенный из которых — поставить банку на кипящую посуду и «пропаривать» его 5-10 минут.

Более современные хозяйки помещают банки, которые они приготовили для консервации, в духовой шкаф и, постепенно доводя температуру в духовке до 100 градусов, держат банки 3–5 минут. Крышки для консервирования принято просто кипятить. При этом резинка, которая вставлена в крышку, вынимается и кипятится вне крышки. Закатываются крышки рыбных консервов так же, как и при других консервациях впрок — плотно и надежно.

Рыбные консервы можно готовить в духовке, предварительно слегка прогрев ее и соблюдая нужную температуру. Так же рыбные консервы варятся на огне, для этого банки, начиненные рыбой, можно поставить в большую кастрюлю с водой. На дно кастрюли нужно постелить полотенце, чтобы тепловое воздействие было равномерным и банки не «треснули». Залить банки водой до половины. Воду, по необходимости, подливать.

Консервы с рыбой, очень удобная и вкусная штука. Если в какое-то время после удачных рыбалок в вашем доме рыбы, как говорится, класть некуда, и ухой или жареной рыбой уже никого не удивишь, позаботьтесь о заготовке рыбы впрок. Ведь консервированная рыба может быть прекрасным гарниром к картофелю, рису, овощам. В нужный момент достаточно открыть банку и разогреть рыбу, и за пару минут блюдо готово!

КОНСЕРВЫ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Рыбные консервы готовятся довольно часто на растительном масле, причем вы можете использовать то масло, которое вам больше нравится. Подсолнечное масло обладает ароматом, оливковое масло имеет специфический привкус и славится чистотой, кукурузное, гречишное масло, достаточно редкий продукт и рассчитан на любителя. В рецептах, где некоторые продукты перед консервацией нужно обжарить на сковороде, рекомендуется для этих целей использовать то же растительное масло, что и для консервации.

К числу «элитных» рыб можно с уверенностью отнести карпа. К сожалению, он стал редким гостем на наших столах и постепенно переходит в разряд деликатесных. Но если вам повезло с уловом и у вас «на крючке» оказался карп, подумайте: «А не законсервировать ли его?» Надо отметить, что консервы из карпа получаются отличные, сочные и вкусные.

КОНСЕРВЫ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ ИЗ КАРПА

Для консервации можно использовать чешуйчатого карпа и такую диковинную рыбу, как карпа зеркального. Возьмите здоровую, свежую рыбу, очистите ее от чешуи и внутренностей и хорошенько промойте под проточной водой. Удалите голову, она пригодится вам для жирной и наваристой ухи. Отрежьте задний и боковые плавники. Карпа разрежьте вдоль хребта на две половинки. Аккуратно острым ножом удалите позвоночник рыбы, не вытягивая реберные кости.

Мясо рыбы порежьте на небольшие кусочки по 4–5 см. Сложите порезанного карпа в какую-либо посуду и посолите, поперчите по вкусу. Репчатый лук очистите от кожуры и мелко порубите. Смешайте рыбу с луком. Приготовьте широкую кастрюлю, в которой вы разместите банки с рыбой. Поставьте ее на огонь и пусть вода медленно нагревается. Приготовьте специи, которые вам нужны для консервирования. Корень петрушки очистите, промойте водой и порежьте на кусочки по 1,5–2 см.

После этого займитесь стерилизацией приготовленных стеклянных банок и крышек. Банки хорошенько помойте и поставьте в духовку, которая должна работать на минимальных показателях. По прошествии 4–5 минут, вам следует прибавить огонь в духовке. Для теплостерилизации банок достаточно довести температуру в духовке до 120–150 градусов. Стерилизоваться банки должны около 20 минут, после чего аккуратно, чтобы не обжечься, достаньте их из духовки, поставьте на стол, покрытый полотенцем. Ни в коем случае не ставьте банки на холодную поверхность, иначе контраст температур приведет к тому, что стекло лопнет.

Для того чтобы стерилизовать крышки, достаточно опустить их в кипящую воду на 5–7 минут. После чего аккуратно достаньте их оттуда и стряхните оставшуюся воду.

На дно каждой банки уложите корень петрушки, перец горошком, лавровый лист. Затем плотно уложите рыбу, смешанную с луком, добавьте оставшиеся специи и залейте оливковым маслом так, чтобы оно пленочкой покрывало рыбу. Банки наполняются не до верха, не нужно закладывать рыбу по самое «горлышко» банки.

Наполненные банки закрутите крышками. На дно кастрюли, в которой вы собираетесь варить банки, постелите в два слоя полотенце и поставьте банки, не снимая при этом кастрюлю с

медленного огня. Консервы не должны соприкасаться, а находиться на определенном расстоянии друг от друга. Кастрюлю накройте крышкой, прибавьте огонь и доведите до кипения. Не убавляйте огонь до тех пор, пока соус в консервах не закипит. После того как рыбные консервы покипят около 45 минут, немного убавьте огонь, сделав его средним.

Варите рыбные консервы 6 часов. По прошествии этого времени, выключите огонь, но не торопитесь снимать кастрюлю с плиты, иначе можно обжечься. Подождите некоторое время, чтобы банки немного остыли, и только потом выньте из воды. Не выносите приготовленные консервы сразу в холодное место, оставьте их на 6–7 часов в комнате.

КОНСЕРВЫ ИЗ ЩУКИ С ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ

Известный хищник, который держит в страхе «население» рек и озер, — щука, наверняка, досталась рыбаку «не просто так». Чтобы поймать взрослую щуку, требуется мастерство. Вкусно приготовить щуку может только искусный мастер своего дела — кулинар. Многие любят щуку сушеную, другие предпочитают щуку, начиненную рисовой кашей. Мы же предлагаем вам приготовить консервы из этой рыбы. Должны отметить, что зимой это будет лакомый кусочек и, к тому же, еще один повод для того, чтобы вспомнить удачную рыбалку!

Для приготовления консервов из щуки вам понадобится достаточно взрослая рыба, но не очень «старая». Так называемая в народе «старая» щука, которая имеет «солидный» размер и большой вес, а также темно-зеленый цвет, будет долго вариться, и ее мясо слишком сухое для консервирования.

Итак, выбрав «достойный» экземпляр для заготовки впрок, распотрошите рыбу и промойте под проточной водой. После этого очистите щуку от кожицы, которую снимайте острым ножом как тонкую пленку. Разрежьте щуку вдоль хребта на две половины. Удалите большие кости и порежьте рыбу на одинаковые кусочки среднего размера, такие, какие обычно практикуются при жарке рыбы.

Репчатый лук очистите от кожуры и мелко изрубите. Корень петрушки и хрена очистите, промойте водой. Порежьте корни хрена и петрушки на небольшие брусочки по 2–3 см каждый. Чеснок очистите. Банки пастеризуйте и начинайте укладывать в них приготовленные продукты. На дно банок положите лавровый лист, корни хрена и петрушки, несколько горошин черного перца, 1–2 зубчика чеснока. Затем начинайте плотно укладывать в банки рыбу и лук, чередуя их друг с другом.

Растительное масло посолите и поперчите, все тщательно перемешайте до полного растворения соли. Потом этим маслом залейте содержимое банок по самое «горлышко». Герметично закрутите банки крышками, которые не забудьте перед этим простерилизовать.

Приготовленные банки с консервированной щукой поставьте в кастрюлю с водой и варите в течение 6–6,5 часа, регулируя огонь по необходимости: вода в кастрюле должна основательно кипеть. После варки дайте консервам остыть при комнатной температуре, а затем поместите их в холодное, темное место.

Вам потребуется:
щука — 1 кг,
растительное масло — 600 г,
чеснок — 5 зубчиков,
корень хрена — 1–2 шт.,
корень петрушки — 1–2 шт.,
лавровый лист — 3–4 шт.,
перец черный горошком — 5–6 шт.,
репчатый лук — 2 шт.,
соль — 100 г,
красный перец — 1/4 ч. л.

Консервированная щука может быть использована в качестве основного продукта для многих овощных блюд как гарнир к рису. Но можно приготовить и особенно вкусное блюдо из консервированной щуки — пикантное заливное с щукой.

КОНСЕРВЫ ИЗ САЗАНА С КРАСНЫМ ЛУКОМ

Возьмите рыбу средних размеров и отличного качества, очистите от чешуи и выпотрошите. Промойте водой и дайте воде хорошо стечь. Удалите голову, хвостовой и боковые плавники. Разрежьте сазана вдоль хребта, а затем порежьте на небольшие кусочки по 3–3,5 см вдоль ребер.

Красный лук очистите и порежьте кружочками. Приготовьте специи и простерилизуйте банки, крышки. На дно банки положите соцветие укропа. Уложите сазана в горячие и сухие банки, каждый слой рыбы пересыпайте луком, солите, перчите и посыпайте специями. Залейте рыбу оливковым маслом так, чтобы оно было выше уровня рыбы на 2,5–3 см. Закрутите консервы из сазана стерилизованными крышками. Разместите наполненные банки в кастрюле с небольшим количеством воды так, чтобы банки не соприкасались, и поставьте кастрюлю на огонь. Накройте крышкой и кипятите в течение 5 часов.

После этого выньте банки и вытрите их насухо. Оставьте приготовленные консервы на три-четыре дня в комнате, после чего можно убрать их в темное, прохладное место. Употребить консервы из сазана рекомендуется в течение 6 месяцев со времени приготовления.

Вам потребуется:
сазан — 1,5 кг,
красный лук — 600 г,
оливковое масло — 700–800 г,
соль — 100–150 г,
сахар — 1 ч. л.,
гвоздика — 10 шт.,
укроп — 1 соцветие или 2 ст. л. семян,
черный перец горошком — 1 ст. л.,
корица — 1–2 палочки.

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ФОРЕЛИ «ПИКАНТНЫЕ»

Мясо форели, рыбы из семейства лососевых, которую «приручили» и поселили в прудах или глубоких ручьях, принято считать деликатесом. Ведь оно очень нежное, питательное и содержит много полезных веществ. Сделайте консервированную форель по особому рецепту, в банке она простоит несколько месяцев и, таким образом, дождется какого-нибудь знаменательного события, для того чтобы украсить праздничный стол. Это действительно так, консервы из форели могут стать основой для приготовления фирменного праздничного блюда.

Так что, если ваша рыбалка закончилась столь удачно и в каком-либо пруду вы поймали эту «королевскую» рыбу, то подумайте: не оставить ли вам ее (в консервированном виде, разумеется) для приближающегося дня рождения? Вам, наверняка, захочется услышать похвалы гостей не только по поводу того, что вы — удачливый рыбак, но и потому, что консервированная форель — «просто пальчики оближешь»!

Возьмите свежепойманную рыбу, почистите и выпотрошите ее. Голову и хвост вам следует отрезать. После этого хорошенько промойте мясо форели теплой водой и положите на сухое полотенце, чтобы вода стекла и форель немного просохла. Вам нужно разрезать рыбу вдоль хребта и удалить позвоночник. Рыбу порежьте пластинками 3–4 см в ширину, около 10 см в длину. В отдельной посуде посолите и поперчите рыбу.

Лук очистите и порежьте тонкими полукольцами. На сковороде разогрейте небольшое количество растительного масла и обжарьте до легкого золотистого цвета лук. Добавьте к луку семена горчицы и душистый перец горошком и потушите их на медленном огне 2–3 минуты. Приготовьте банки и крышки, простерилизуйте их над горячим паром. Очистите чеснок, положите его на дно банок. Туда же положите лавровый лист, не забыв перед этим его помыть.

После сложите в банки форель, стараясь как можно плотнее уложить куски друг к другу. Поместите сверху лук и специи, поджаренные на масле. Добавьте оставшиеся специи: гвоздику и мускатный орех, залейте оставшимся растительным маслом. В завершение, закупорьте банки стерилизованными крышками. Разместите банки в кастрюле с водой, накройте ее крышкой и варите 4,5–5 часов. Хранить консервированную форель можно около 6 месяцев в сухом холодном месте.

Вам потребуется:
форель — 1 кг,
репчатый лук — 3 головки,
гвоздика — 1 ч. л.,
мускатный орех — 1 ст. л.,
растительное масло — 600 г,
лавровый лист — 4–5 шт.,
чеснок — 150 г,
соль — 100 г,
молотый перец — 1/2 ч. л.

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ НАЛИМ С ИМБИРЕМ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

Налим — рыба довольно «солидная», вкусный представитель семейства тресковых, обитающий в пресных водоемах, реках. Известен налим обыкновенный и налим трехусый, для приготовления рыбных консервов можно использовать любой вид этой рыбы.

Замечательной приправой к мясу налима является имбирь, поэтому и предложено законсервировать их вместе. Получается довольно вкусно. Мясо налима калорийно, питательно, в консервированном виде сохраняет все свои качества. Рекомендуется для консервации налима использовать оливковое масло, для того чтобы добиться «чистоты», прозрачности соуса и избежать нежелательного осадка.

У налима удалите голову, после этого очистите его от чешуи, внутренностей и порежьте кусочками, не превышающими 3–3,5 см в длину. Посолите и поперчите разделанную рыбу в отдельной посуде. В кастрюлю небольших размеров налейте необходимое количество воды, доведите до кипения и добавьте уксус, имбирь, который нужно предварительно измельчить, и семена горчицы.

После закипания огонь убавьте и засыпьте сахар, корицу и порезанный на небольшие дольки стручок красного перца. Потушив специи в уксусном растворе 3–4 минуты, снимите их с огня. Приготовьте и простерилизуйте банки над горячим паром, прокипятите крышки. В сухие горячие банки положите по лавровому листу, нескольку горошин черного перца, листьев черной смородины.

Кусочки налима полейте уксусным соусом с приправами и все хорошенько перемешайте. После этого уложите кусочки рыбы в банки и залейте растительным маслом. Закройте герметично крышками и поставьте тушиться в духовку. Банки равномерно расставьте на противне так, чтобы между ними было «безопасное» расстояние. Духовку предварительно прогрейте до 30–40 градусов, поставьте в нее рыбные консервы и тушите 5–6 часов при температуре 160–180 градусов. Тушение консервов должно длится 6–7 часов. После этого выключите огонь в духовке, достаньте банки и поместите их в темное прохладное место. Консервированный налим может храниться в течении трех месяцев со времени приготовления.

Вам потребуется:

налим — 1 кг,
оливковое масло — 700–800 г,
имбирий — 70–80 г,
винный уксус — 2/3 л,
семена горчицы — 1 ч. л.,
листья черной смородины — 7–9 шт.,
черный перец горошком — 6–8 шт.,
сахар — 2 ч. л.,
соль — 100–120 г,
вода — 1/4 л,
корица — 4–5 шт.,
горький перец — 1–2 стручка,
лавровый лист — 5–7 шт.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОКУНИ В ПОДСОЛНЕЧНОМ МАСЛЕ С МАРИНОВАННЫМ ЧЕСНОКОМ

Окуни — пожалуй, самые частые гости на столах наших соотечественников. Пока этой рыбы в водоемах нашей обширной родины вполне достаточно. Так что даже с самой неудачной рыбалки вы можете принести пару «килограммчиков» окуньков. При всей своей доступности — окунь довольно вкусная рыба. Есть настоящие фанаты «жареных окуньков», в кулинарии существует достаточно разных рецептов, которые предлагают приготовить вкусные блюда из окуней. Консервированные окуни с маринованным чесноком — доступное многим лакомство. Попробуйте приготовить его по предложенной рецептуре.

Для приготовления консервов из окуней вам потребуется свежепойманные окуни средних размеров. Маленькую рыбешку мы не советуем использовать для консервации, она не выдержит длительной термообработки и просто-напросто развалится. Чтобы в итоге у вас не получилась «непонятная» масса в консервной банке, выбирайте окуней для консервирования примерно одного размера.

Рыбу очистите, как принято это делать. — от хвоста к голове. Аккуратно острым ножом вскройте брюхо, чтобы не было «рванных» краев. Удалите внутренности. Если при этом у окуня лопнул желчный пузырь, отложите эту рыбу в сторону — ее нельзя использовать для консервации. У очищенной и выпотрошенной рыбы отрежьте голову и плавник хвоста. Боковые плавники аккуратно срежьте. Промойте рыбу проточной водой и порежьте на небольшие кусочки. В отдельной посуде немного посолите окуней.

Приготовьте маринованный чеснок, который нужен для консервации окуня. Для начала вам нужно его очистить, а затем отварить в небольшом количестве подсоленной воды до полуготовности, т. е. около 4–5 минут. После чего слить воду. В отдельной посуде вскипятите воду и добавьте в нее немного соли, сахар и уксус. Хорошенько размешайте до полного растворения сахара и соли, а после добавьте мускатный орех, горошины белого перца, корицу. Дайте приготовленной жидкости покипеть 2–3 минуты, после чего залейте чеснок маринадом и накройте кастрюлю, в которой находится чеснок, плотной крышкой.

Простерилизуйте банки над паром и, сняв их со стерилизации, положите на дно стеклянной посуды лавровый

лист, киндзу, укроп, тмин. Посоленного окуня залейте маринадом с чесноком, тщательно перемешайте и загружайте полученную смесь вместе с маринадом в банки, заполняйте банки на 2 см ниже «горлышка». Кроме маринада, залейте окуней подсолнечным маслом и закупорьте простерилизованными крышками.

Поставьте банки вариться в кастрюлю с водой, не забудьте застелить дно кастрюли полотенцем. Накройте кастрюлю крышкой. Варить консервы из окуня нужно на среднем огне около 5 часов. Хранится консервированный окунь достаточно долго, если банки содержать в надлежащих условиях. Даже спустя полгода после «окуневой» рыбалки вы можете наслаждаться своим уловом.

Вам потребуется:
окунь — 1 кг,
белый чеснок — 300 г,
белый перец в горошках — 10 шт.,
вода — 1 л,
сахар — 2 ч. л.,
соль — 1 ст. л.,
мускатный орех — 2 ч. л.,
корица — 1/2 ч. л.,
подсолнечное масло — 1/3 л,
киндза — 1 ст. л.,
семена укропа — 1/2 ст. л.,
тмин — 1 ч. л.

КОНСЕРВЫ ИЗ СУДАКА С ЛУКОМ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ

Судак известен в народе как рыба вкусная и довольно хитрая, так что поймать ее может не каждый. Для того чтобы эта чудо-рыба оказалась на вашем столе, нужно знать «рыбные» места, в которых есть вероятность встретить этого «старшего брата» окуня. К тому же нужно знать, чем можно привлечь судака и заманить его в ловушку.

Но зато если терпение и старания рыбака будут вознаграждены, у него будет замечательная возможность попробовать новый способ заготовки судака впрок — консервирование с добавлением лука и специй. В этом виде судак обретает совершенно новый вкус и понравится любителям консервированной рыбы.

Очистите от чешуи свежепойманного судака, распотрошите. Отрежьте голову и хвост. Хорошо промойте под проточной водой. После этого положите рыбу на сухое полотенце, чтобы вода стекла и судак немного просох. Далее разрежьте тушку рыбы вдоль хребта. Удалите большие кости, а затем порежьте судака на небольшие кубики. В отдельной посуде посолите и поперчите рыбу.

Приготовьте луковицы средней величины, очистите их от кожуры и порежьте кольцами, которые должны быть примерно 2–3 мм шириной. На сковороду налейте незначительное количество растительного масла и обжарьте в нем лук до золотистого цвета. Вместе с луком обжарьте имбирь, семена горчицы и мускатный орех. Приготовьте специи, которые вам понадобятся для консервирования судака. Корень хрена очистите и промойте теплой водой. После этого порежьте на мелкие кусочки.

Простерилизуйте стеклянные банки нужного объема над паром, и, не дав им остыть, начинайте укладывать в них консервы. На дно положите лавровый лист, черный перец горошком, корень хрена. Выложите первый слой рыбы, на него столовой ложкой уложите поджаренный лук со специями, затем — снова слой рыбы. Таким образом наполните банки рыбой и залейте растительным маслом по «плечики». Крышки прокипятите в течении 5–7 минут и закупорьте ими консервы.

Консервы из судака варите в течение 6 часов. Для варки подберите широкую кастрюлю, налейте в нее на 1/5 часть воды и подогрейте до 55–60 градусов. Перед тем как ставить банки, рекомендуется стелить на дно кастрюли полотенце в несколько

слоев или ставить резиновые, а еще лучше деревянные подставки. На них и нужно размешать банки так, чтобы они не соприкасались. Накройте крышкой и на среднем огне доведите до кипения, после чего можно только незначительно убавить огонь, а воду, которая будет в процессе варки выкипать, нужно время от времени доливать.

После того как консервированный судак поварится положенное ему время, достаньте банки из кастрюли и оставьте их при комнатной температуре на 4–5 дней. Если вы все делали правильно, банка выстоит и сможет храниться достаточно долго.

Вам потребуется:
судак — 1 кг,
растительное масло — 700 г,
репчатый лук — 300 г,
имбирий — 1 ч. л.,
семена горчицы — 1/2 ст. л.,
мускатный орех — 1/2 ст. л.,
черный перец горошком — 10 шт.,
соль — 120–130 г,
красный молотый перец — по вкусу,
лавровый лист — 4–5 шт.,
корень хрена — 1–2 шт.

С ДОБАВЛЕНИЕМ ТОМАТНОГО СОУСА

Консервы из рыбы готовятся не только с добавлением растительного масла, которое придает рыбному деликатесу сочность и калорийность. Широко используется метод консервирования различной рыбы, в том числе и пресноводной, с добавлением томата-пюре, томатной пасты или томатного соуса. Перечисленные компоненты изготовлены из томата и в большинстве случаев взаимозаменяемы при изменении количества используемого продукта.

Рыбные консервы с добавлением томатного соуса или пасты позволяют приготовить впрок рыбу с острым, пикантным вкусом. Томат для консервации употребляется со множеством различных специй, и это позволяет приготовить именно то, что будет вам по вкусу. Если вы из тех, кто в первую очередь перчит, то можете увеличить дозировку острых приправ в некоторых рецептах. А в случаях прямо противоположных, когда вы не сторонник перца, чеснока и тому подобного, мы рекомендуем вам ориентироваться на свой вкус в приготовлении консервированной рыбы в томатном соусе.

Как и в предыдущем случае, консервирование рыбы с применением растительного масла, приготовление рыбных консервов в томате требует строжайшего соблюдения технологий приготовления и выдержки времени консервирования. Консервы с добавлением томатной пасты или соуса принято варить. Это делается так же, как и в предыдущих случаях. Для этого нужна удобная посуда, которая будет достаточна широка для того, чтобы в нее поместить несколько банок рыбных консервов. Чтобы избежать повреждения стеклянных банок, в которых производится консервация в домашних условиях, используются подставки, которые предохраняют банки от резкого воздействия огня.

Рыбные консервы можно также заливать томатным соусом домашнего производства. Но перед употреблением оных нужно быть точно уверенным, что продукт из томата доброкачественный, не подвержен брожению и не прокис. Иначе он может испортить все дело. Качество важно для всех продуктов, которые будут законсервированы. Помните о этом!

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ЛИНЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Линь — рыба «скользкая» во всех отношениях. Поймать ее непросто, линь прихотлив и капризен. Порой на поимку линя тратится очень много времени. Он может даже опытных рыбаков оставить «в дураках». Кроме этого, известны рыбацкие истории о том, что когда долгожданный момент наступал и линь был уже на крючке, он все же ухитрялся избежать смерти на сковородке. Счастливый рыбак, стоя в воде, снимал с крючка огромного линя, но не тут-то было! Он невероятным образом прогибался и мягко выскальзывал из рук рыбака на глазах его изумленных товарищей. Так что если вам повезло больше, чем этому несчастному из рассказа, мы посвящаем этот рецепт вам.

Линь хорош не только для жарки и заливных, он еще более вкусен в консервированном виде. Предпочтительно консервировать линя в томатном соусе. Для этого вам понадобятся рыбы, которые будут достигать в длину 30–40 см. Использовать можно только линя, которого поймали не более чем 24 часа назад. Для того чтобы очистить линя от слизи, обварите его кипятком. Рыбу очистите от чешуи, разрежьте брюхо и аккуратно, чтобы не повредить желчный пузырь, выньте внутренности. У линя удалите голову, хвост и плавники. После этого хорошенько промойте рыбу в теплой, а затем в холодной проточной воде, так, чтобы ее мясо было абсолютно чистым без мелкой чешуи и слизи.

Положите филе линя на полотенце, путь вода окончательно стечет. После этого порежьте его на продольные брусочки размером около 2х5 см. Делать это следует острым ножом, при этом желательно удалить крупные кости. Посолите и поперчите рыбу по предложенной мере или же своему вкусу.

Приготовьте все необходимые специи. Стручок горького перца промойте в холодной воде и мелко изрубите ножом. Корень хрена очистите и сполосните водой, после этого потрите на мелкой терке. Так же стоит поступить и с чесноком. Займитесь стерилизацией банок, крышек. Подержите банки над паром около 5 минут, а крышки просто прокипятите, при этом резинку с крышки желательно снять и тоже прокипятить.

На дно горячей банки кладется лавровый лист, перец горошком, кориандр, мускатный орех и измельченный корень хрена. Заправьте томатный соус чесноком и горьким перцем, тщательно перемешайте, следите, чтобы не было «горьких»

комочков и специи не выпадали в осадок. Затем плотно уложите рыбу, каждый слой которой отдельно полейте томатным соусом. Плотность рыбы в консервах должна быть большая. В завершение, залейте верхний слой рыбы так, чтобы томатный соус полностью покрывал линя.

Консервы герметично закупорьте приготовленными крышками. Поставьте банки вариться в кастрюле на среднем огне. Уровень воды должен доходить по половины банки. По мере выкипания подливайте воду. Варить консервы из линя в томатном соусе нужно 5–6 часов. После варки за консервами нужно понадблюдать в течение недели — если технология не была нарушена и банки не «вздуваются», то храните консервы из линя в прохладном темном месте до 6–7 месяцев.

Вам потребуется:
линь — 1 кг,
томатный соус — 600–700 г,
горький перец — 3–4 стручка,
чеснок — 4–5 зубчиков,
корень хрена — 3 шт.,
соль — 100 г,
черный перец — 1/2 ч. л.,
кориандр — 1/2 ч. л.,
лавровый лист — 3–4 шт.,
мускатный орех — 1 ст. л.

КАРП В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ЛУКОМ И ТМИНОМ

Карп считается рыбой необыкновенно вкусной, калорийной. Карп в томатном соусе, законсервированный впрок, будет очень кстати зимой или ранней весной. Ведь в это время года карпа поймать нелегко, а поесть его сочного мяса очень хочется. Консервированный в томатном соусе карп будет отличным дополнением к рису или картофельному пюре. Обычное блюдо станет настоящим праздником для вас и ваших близких.

Свежепойманную рыбу очистите, снимая чешую от хвоста к голове. Выпотрошите карпа и отрежьте голову. Боковые плавники и хвост можно просто отстричь. Разрежьте рыбу вдоль хребта на две половинки. Половинки хорошенько промойте в теплой воде, положите на сухое полотенце для того, чтобы мясо подсохло. Затем порежьте карпа на небольшие кусочки по 4–5 см в ширину. Сложите в отдельную посуду и посолите по вкусу.

Для консервации используйте только лук средней или маленькой величины. Очистите его от кожуры, порежьте кольцами. На сковороде разогрейте растительное масло и обжарьте на нем лук до легкого золотистого цвета. Томатный соус налейте в отдельную посуду, посолите и поперчите его по вкусу, добавьте обжаренный лук. Стручок красного перца очистите от чашелистика и семян, протрите через мелкую терку и добавьте в соус. Туда же засыпьте семена горчицы, кориандр, измельченный чеснок.

Полученную на основе томатного соуса приправу хорошенько размешайте, чтобы специи равномерно растворились в соусе. Банки и крышки простерилизуйте. В горячие сухие банки на дно положите лавровый лист и тмин. А также корень петрушки, который нужно предварительно очистить, помыть и порезать на кусочки по 2–2,5 см. На эти приправы уложите плотными слоями карпа и залейте каждый слой томатным соусом. Банки наполните на 3/4 объема, а томатный соус налейте по «горлышко» банки.

Банки с карпом «отваривайте» в течение 6 часов. После варки консервы храните при комнатной температуре 2 суток, а затем вынесите в прохладное и темное место. Консервированный крап может храниться в таких условия 3–4 месяца.

Вам потребуется:
карп — 1 кг,
томатный соус — 800–850 г,
репчатый лук — 300 г,

растительное масло — 1 ст. л.,
черный перец — 1/3 ч. л.,
тмин — 1/2 ст. л.,
красный перец — 2 стручка,
чеснок — 4–5 зубчиков,
семена горчицы — 1 ч. л.,
кориандр — 1/2 ч. л.,
лавровый лист — 4–5 шт.,
соль — 100 г.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОКУНИ В ТОМАТЕ

Для заготовки возьмите свежую рыбу средних размеров, очистите и выпотрошите ее. Удалите голову и плавники, отрежьте хвост. Порежьте окуней небольшими кусочками и посолите.

На сковороде разогрейте растительное масло и обжарьте на нем рыбу, не используя муку. Лук очистите, порежьте мелко и тоже обжарьте до золотистого цвета на растительном масле. В томатный соус добавьте специи: кориандр, гвоздику, мускатный орех, черный перец горошком. Корень хрена очистите, промойте и порежьте тоненькими кружками. Его тоже присоедините к соусу. Все тщательно перемешайте и поперчите.

В глубокую сковороду положите слой рыбы, на него — поджаренный лук. После этого полейте все томатным соусом со специями. Продолжайте укладывать продукты подобным образом и далее. После того как все окуни окажутся на сковороде, залейте все томатным соусом и тушите около 20 минут.

В это время вы можете заняться стерилизацией банок. Подержите их над горячим паром 5–7 минут. Кроме этого, прокипятите крышки, которые вы будете использовать для консервирования. После того как окуни потушатся нужное время, начинайте перекладовать их в горячие и сухие банки, поливая соусом, в котором они тушились. В каждую банку обязательно положите один крупный или два мелких лавровых листа.

В банках обязательно залейте мясо окуней томатным соусом. Если соуса, который остался после жарки, будет недостаточно, добавьте в консервы обыкновенный томатный соус. Банки герметично закупорьте простерилизованными крышками и поставьте вариться в кастрюле на 2,5–3 часа. Не забудьте накрыть кастрюлю, в которой варятся консервы из окуня, крышкой и время от времени доливать воду.

Консервированный окунь в томатном соусе может быть использован не только как вкусный и сочный гарнир, но и как основа рыбных запеканок и даже как рыбная начинка для приготовления пиццы. Хранить консервы с окунем нужно не более 3 месяцев в холодильнике.

Вам потребуется:
окунь — 1 кг,
томатный соус — 1 л,
репчатый лук — 3 шт.,
кориандр — 1 ч. л.,
черный перец горошком — 10 шт.,
мускатный орех — 1 ст. л.,

лавровый лист — 4–5 шт.,
корень хрена — 1–2 шт.,
соль — 100 г,
черный перец — 1/3 ч. л.,
растительное масло — 1,5 ст. л.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЕРШИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Ерши относятся к разряду «маленьких, да удаленьких». Возможно, именно ерши и были первым уловом многих рыбаков, которые сейчас по праву называют себя профессионалами и имеют солидный стаж увлечения рыбалкой. А вот хозяйки, наоборот, не любят связываться с ершами: «Все руки о них исколишь, пока приготовишь!» Но зато на столе многие рыбы — солидные и знаменитые — могут по вкусу уступить этому колючему малышу.

Мясо ершей, благодаря его сочности и отменному вкусу, используют и для консервации. Для этого берут ершей, которые «доросли» до 10–13 см. Помойте ершей, выпотрошите, удалите боковые плавники и хвост, отрежьте голову. После этого аккуратно снимите кожицу вместе с чешуей. Рыбу разрежьте вдоль хребта, а затем боковые стороны разрежьте на две или три части. Сложите в отдельную посуду и посолите.

Лук почистите и порежьте кружками. В отдельной посуде вскипятите небольшое количество воды, влейте указанное количество уксуса, добавьте имбирь, специи и лук. Прокипятите маринад 2–3 минуты. После этого снимите с огня и смешайте с томатным соусом, посолите и хорошенько перемешайте.

В простерилизованные банки положите на дно лавровый лист, гвоздику и кориандр. На специи аккуратно уложите мясо ершей и поливайте каждый слой томатным соусом, смешанным с маринадом. Наполненные банки герметично закройте простерилизованными крышками и поставьте вариться. Варят консервы из ершей так же, как и другие: в большой кастрюле, наполненной на 1/3 водой, на среднем огне. Консервы будут готовы через 5 часов. При хранении в надлежащих условиях консервы из ершей в томатном соусе пригодны к употреблению в течение полугода.

Вам потребуется:
ерши — 1 кг,
томатный соус — 650 г,
вода — 100 г,
уксус — 2 ст. л.,
репчатый лук — 2 головки,
лавровый лист — 4–5 шт.,
мускатный орех — 1/2 ст. л.,
гвоздика — 1 ст. л.,

кориандр — 1 ч. л.,
черный перец горошком — 6–8 шт.,
имбирь — 30 г,
соль — по вкусу.

Ершей, консервированных в томатном соусе с луком, можно употреблять в качестве гарнира к жареному картофелю. А также попробовать приготовить из консервированных ершей рыбий паштет. Замечательное и вкусное блюдо получается!

КОНСЕРВИРОВАННАЯ ПЛОТВА

Плотва имеет дальные родственные связи с карпом, ведь она входит в отряд карпообразных. Этим и утешаются рыбаки, когда возвращаются с рыбалки, наловив только плотвы. Но даже такая, как кажется, «несерьезная» рыба может быть замечательно приготовлена и законсервирована. Попробовав, какая вкусная плотва, законсервированная в томатном соусе, рыбак, который прежде считал этот улов неудачным, возрадуется и скажет: «Вот какой я молодец!» И конечно, обмолвится добрым словом и об умелице-хозяюшке, которая так замечательно приготовила эту рыбу.

Из рыбацких историй мы знаем, что плотва иногда достигает 72 см в длину, а весом бывает до 8 кг. Верить или нет таким историям, решайте сами, а мы говорим, что главное — вкусно приготовить! Не спешите скармливать плотву соседским котам, из нее получатся вкусные и сытные консервы. Прочитайте рецепт — и вы увидите, что паштет из плотвы очень просто приготовить в домашних условиях.

Для консервирования сгодится плотва маленькая и средних размеров. Очистите ее от чешуи, выпотрошите и отрежьте голову. Хвост и боковые плавники можно просто отстричь. Разрежьте рыбу вдоль хребта и удалите позвоночные кости. Почистите луковицы и разрежьте их на четвертинки. Красный стручковый перец очистите от чашелистика и от семян. Чеснок очистите от шелухи.

Пропустите все приготовленные продукты через мясорубку. После этого посолите и поперчите полученную смесь по своему вкусу. Добавьте кориандр, гвоздику, перец горошком и измельченный лавровый лист. Все тщательно перемешайте и немного потушите на сковородке с растительным маслом. Накройте сковороду крышкой и тушите паштет на слабом огне 10–15 минут.

После этого, не снимая сковородку с огня, залейте полученную массу томатным соусом и накройте крышкой. Продолжайте тушение еще 5 минут. За это время простерилизуйте банки и прокипятите крышки. Банки для консервированного паштета рекомендуем маленького объема, так будет гораздо удобнее ими пользоваться.

В горячие и сухие банки уложите деревянной ложкой рыбную массу, стараясь избежать «воздушных пузырьков» в консервах. Затем герметично закупорьте консервы и поставьте вариться в кастрюлю с водой. Технология варки консервов из плотвы

идентична предыдущему способу. Т. е. варить нужно на среднем огне, накрыв кастрюлю крышкой и подливая в кастрюлю воду, когда она будет выкипать.

Но консервировать паштет из плотвы нужно всего лишь 4,5 часа. По прошествии этого времени отключите огонь и оставьте банки остывать при комнатной температуре. Через 5–6 часов поставьте консервированный паштет из плотвы в томатном соусе храниться в холодильник. Вы с успехом будете его использовать для бутербродов и овощных салатов.

Вам потребуется:
плотва — 1,5 кг,
томатный соус — 500 г,
растительное масло — 1,5 ст. л.,
репчатый лук — 2 головки,
чеснок — 5 зубчиков,
черный перец горошком — 6–7 горошин,
лавровый лист — 3–4 шт.,
кориандр — 1/2 ст. л.,
гвоздика — 1/2 ч. л.,
соль — по вкусу,
красный горький перец — 1–2 стручка,
черный молотый перец — 1/3 ч. л.

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ СОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ИМБИРЕМ

Сом — рыба редкая и могучая. Для любого рыбака поймать такую «рыбину» на крючок — радость. Но не всем по вкусу сом жареный или приготовленный другим традиционным способом. Если вы не знаете, как лучше приготовить сома, прислушайтесь к этому совету: «Лучший способ приготовления сома — законсервировать его с имбирем и другими специями в томатном соусе!»

Если вы решили приготовить сома впрок названным способом, возьмите свежепойманного сома, выпотрошите его и удалите внутренности. Голову и хвост отрежьте, плавники состригите ножницами. Хорошенько промойте рыбу под проточной водой и разрежьте вдоль позвоночника. Крупные позвоночные кости удалите. Порежьте сома на полоски по 3–4 см.

Приготовьте специи: корень хрена очистите, промойте и натрите на мелкой терке. Горький перец очистите от чашелистика и от семян. Чеснок очистите от шелухи и порежьте дольки на четвертинки. В томатный соус добавьте приготовленные специи и, кроме уже перечисленных, имбирь, черный перец горошком. Посолите и поперчите соус, затем хорошенько перемешайте.

Банки простерилизуйте над горячим паром по всем правилам стерилизации, крышки покипятите и начинайте укладывать в них приготовленные компоненты. На дно банки положите лавровый лист, гвоздику, тмин. Затем равномерно уложите приготовленную рыбу и залейте острым томатным соусом, в который добавили специи. Залить сома нужно так, чтобы соус был на 2–2,5 см выше уровня рыбы в банке.

После этого герметично закрутите банки и ставьте вариться в кастрюлю с водой на специальную подставку. Накройте кастрюлю крышкой и варите 6–6,5 часов на среднем огне. После варки консервы оставьте в помещении при комнатной температурой на двое суток. После благополучного исхода этого времени консервы из сома в томатном соусе следует хранить в холодном месте, не доступном солнечным лучам.

Вам потребуется:
сом — 1 кг,
томатный соус — 600 г,
корень хрена — 10 г,
горький перец — 1–2 стручка,
чеснок — 50 г,

имбирь — 1 ст. л.,
черный перец горошком — 1/2 ч. л.,
лавровый лист — 5 шт.,
гвоздика — 1/2 ч. л.,
тмин — 1/2 ч. л.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ ФОРЕЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ С МЯТОЙ

Форель считается королевской рыбой, и поэтому все блюда, которые готовятся из нее, грандиозные и очень интересные и во вкусовых особенностях, и в оформлении. Форель может стать украшением любого праздника и порадовать гостей своим изумительным вкусом. А когда кулинарное творение будет оценено по достоинству гостями или домочадцами, то хозяйке, которое приготовила его, достанутся лавры славы и признания ее мастерства.

Но часто случается так, что к празднику «достать» эту рыбу невозможно, и тогда получается, что гости опять останутся без вашего фирменного блюда. На этот случай есть выход — заготовить форель впрок! Самый лучший способ это сделать — законсервировать форель в томатном соусе.

А чтобы законсервированная форель была поистине чем-то необыкновенным, в рецепт включены многие пряности. Например, мелисса лимонная и мята перечная. Эти растения способны дополнить вкус приготовленной форели пряным ароматом, который будит аппетит, а также обладают лечебным воздействием.

Приготовленную для консервации форель очистите от чешуи и выпотрошите. Удалите голову и хвост, срежьте ножницами плавники. Разрежьте рыбу вначале вдоль позвоночника, а затем продольные части поделите на кусочки средних размеров. Сложите порезанную рыбу в глубокую посуду, посолите и поперчите. Все тщательно перемешайте, добавьте лавровый лист и черный перец горошком. Залейте всю массу растительным маслом и поставьте на средний огонь. Кастрюлю накройте крышкой. После того как масло закипит, огонь убавьте и тушите рыбу 10–13 минут.

Приготовьте стеклянные банки небольших размеров. Простерилизуйте их над паром и в сухие горячие банки начинайте укладывать специи. Корень петрушки очистите и порежьте кусочками по 2–3 см в длину. Листья и побеги мелиссы лимонной и мяты перечной можно использовать в свежем или сухом виде. Уложите пряности и корень петрушки на дно банки.

На эти специи положите рыбу из кастрюли и залейте банки томатным соусом. Наполненные банки закрутите простерилизованными крышками и поставьте вариться на 2 часа. Варить консервы из форели в томатном соусе нужно в кастрюле,

наполненной на 1/3 водой. После варки банки с консервированной форелью храните в холодильнике и можете использовать в течение пяти месяцев со времени приготовления.

Вам потребуется:
форель — 1 кг,
томатный соус — 600 г,
растительное масло — 1/2 ст.,
черный перец горошком — 1/2 ч. л.,
лавровый лист — 4–5 шт.,
мята перечная — 1 ч. л.,
мелисса лимонная — 1 ч. л.,
корень петрушки — 15 г,
соль — 100 г,
красный молотый перец — по вкусу.

САЗАН КОНСЕРВИРОВАННЫЙ В ТОМАТНОМ СОКЕ С ПРЯНОСТЯМИ

Многие предпочитают делать консервы из крупной рыбы, чтобы можно было использовать заготовки для гарнира. Такие рыбы, как сазан, не превращаются после долгой варки в паштет, они имеют прекрасный аппетитный вид, как будто рыбу тушили несколько часов назад. Консервы из сазана или форели достаточно открыть, подогреть на сковороде или в кастрюле — и можно смело подавать к столу к рису или картофелю. А если приготовить рыбу с добавлением нужных специй — аромат блюда будет восхитительным, таким что у ваших домочадцев или гостей «потекут слюнки»!

Для тех кулинаров, которые отлично разбираются в пряностях, не новость, что для каждого вида блюд используется определенная композиция пряных трав и специй. Высот известности в этом достигли народы Закавказья, которые искусно подобрали пряные смеси для овощных блюд, мяса и рыбы.

Для консервирования карпа в томатном соусе вооружимся кулинарным искусством горцев и приготовим замечательные рыбные консервы с ароматными пряностями хмели-сунели. С предложенным набором пряностей и специй консервированный карп становится пикантным, в меру острым, душистым. А смесь пряностей хмели-сунели вы сможете приготовить сами по нашим рекомендациям, соблюдая рецептуру и пропорции. К тому же вы, по своему желанию, можете несколько увеличить или уменьшить содержание некоторых пряностей в смеси, делая тем самым блюдо острее или, наоборот, мягче и ароматнее.

Для консервирования в томатном соусе лучше использовать зеркального карпа или карпа чешуйчатого, но достаточно крупного и жирного, чтобы консервы получились в меру калорийными и сочными. Рыбу очистите от чешуи, разделайте. Удалите голову, хвост и плавники. Разрежьте вдоль позвоночника, при этом удалите большие позвоночные кости. Порежьте рыбу на кусочки средней величины.

Томатный соус тщательно смешайте с 1,5–2 ст. л. приправы хмели-сунели. В простерилизованные банки уложите кусочки карпа равномерно, поливая каждый слой томатным соусом с приправой. По завершении этого кропотливого дела закрутите банки крышками, которые вы прежде хорошенько прокипятили. Варите консервы в кастрюле с водой 5 часов. После чего храните банки в темном и прохладном месте.

Приправу хмели-сунели вы можете приготовить в домашних условиях. Для этого вам нужно соединить семена кориандра, сухой укроп и базилик. Корень петрушки очистите и протрите через мелкую терку. Добавьте измельченный корень к общей массе, туда же всыпьте измельченные сухие листья и стебли базилика. Для приготовления этой приправы вам не обойтись без красного стручкового перца. Очистите его от чашелистика, пропустите через мясорубку.

К общей массе пряных растений добавьте красный перец, лавровый лист, который перед этим вам следует промыть и немного измельчить. Также в хмели-сунели добавляются шафран и сухие листья майорана и мяты. При приготовлении этой приправы соблюдайте следующие правила: все компоненты смеси берите в равных пропорциях, кроме красного перца и шафрана. Их должно быть меньше, а именно — красного перца должно быть около 2 % от общей массы, а шалфея 0,1 %.

Хмели-сунели отличная приправа к консервированной в томатном соусе рыбе. Карп будет под пряным соусом необыкновенно вкусным и станет отличным гарниром к рису на праздничном столе.

Вам потребуется:

карп — 1 кг,

томатный соус — 500 г,

приправа хмели-сунели — 1,5–2 ст. л.

РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ С ОВОЩАМИ

Кроме консервирования рыбы в томатном соусе или в растительном масле, мы хотим предложить нашим читателям способы консервирования рыбы, которая обитает в реках и водоемах, с овощами. В этом способе консервации в качестве используется растительное масло или томат.

Из овощей нашими дорогими читателями и читательницами — любителями рыбной кухни — могут быть использованы самые разнообразные дары их огородов, которые можно консервировать. В дело пойдут ваши любимые овощи, которые богаты витаминами и полезными веществами. При правильной консервации можно заготавливать впрок рыбу с бобовыми, пасленовыми и тыквенными культурами, а также с некоторыми корнеплодами.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ ЩУКА С ФАСОЛЬЮ И ЛУКОМ

Для приготовления этого вида рыбных консервов вам понадобится обыкновенная столовая фасоль и удачный улов — щука средних размеров. Фасоль известна и любима многими, она славится богатством витаминов, диетическими свойствами, поэтому часто сторонники диетического и здорового питания предпочитают гарнир из фасоли.

Если вы законсервируете щуку с фасолью, то выберете правильное сочетание компонентов. Потому как эти продукты отлично дополняют вкусовые качества друг друга и лучшего гарнира для отварного риса не найти. И вкусно, и полезно!

Свежепойманную щуку выпотрошите, очистите от кожицы, снимая ее тонкой пленкой, удаляя при этом плавники. Также не пригодны для консервации голова и хвост рыбы, поэтому отложите их и используйте для ухи. Разрежьте щуку вдоль позвоночника и затем половинки поделите на несколько средних кусочков, примерно как для жарки. Посолите и поперчите рыбу.

Для консервации щуки с фасолью мы рекомендуем использовать еще один диетический продукт — лук-шалот. Очистите его от кожуры и порежьте полукольцами. Фасоль переберите, промойте под проточной водой, после чего высушите. Красный стручковый перец очистите от ножки и удалите семена. Порежьте перец на небольшие кусочки. Смешайте фасоль с луком-шалот и измельченным красным перцем.

Консервировать щуку с фасолью рекомендуется в пятьсотграммовых банках. Простерилизуйте их, а также прокипятите металлические крышки для закрутки. В горячие и сухие банки положите лавровый лист, черный перец горошком и корень хрена, который нужно предварительно очистить и порезать на кусочки по 2–3 см. Дно банки покройте слоем фасоли с луком и перцем, на нее уложите слой рыбы. Продолжайте наполнять банки, чередуя кусочки рыбы с фасолью.

В завершение залейте содержимое банок оливковым маслом так, чтобы оно было на 3–4 см выше уровня консервов. Отваривайте щуку с фасолью в кастрюле с водой около 4,5–5 часов. В неглубокую кастрюлю наберите воды на 1/2 объема так, чтобы вода закрывала консервы на 2/3. Варите под крышкой и на среднем огне, следите, чтобы кипение было сильным и постоянным. Консервированную щуку с фасолью храните в холодильнике и употребите в пищу в течение 6 месяцев со

времени изготовления.

Вам потребуется:
щука — 1 кг,
фасоль — 300 г,
оливковое масло — 600 г,
лук-шалот — 4–5 луковиц,
красный стручковый перец — 2–3 шт.,
черный перец горошком — 10 шт.,
лавровый лист — 6–7 шт.,
соль — 2 ст. л.,
черный молотый перец — по вкусу,
корень хрена — 1–2 шт.

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ САЗАН С ЛУКОМ И МОРКОВЬЮ

Консервированная рыба с какими-либо овощами — это уже готовый салат. Предусмотрительным хозяевам нужно только достать свою заготовку и подать ее к столу. Пожалуй, каждая хозяйка мечтает о том, чтобы всегда под рукой были те продукты, с помощью которых можно накрыть стол.

Дорогие хозяюшки, вам предоставляется шанс осуществить свою мечту — заготовить впрок уже готовое блюдо — консервированного сазана с морковью и луком. Но для этого вам придется немного потрудиться, сделать именно то, о чем говорится в этом рецепте.

Возьмите крупную и жирную рыбу, промойте ее под проточной водой и очистите от чешуи. Голову и хвост отрежьте, плавники отстригите ножницами. Выпотрошите сазана, хорошенько промойте его водой и разрежьте вдоль хребта. Позвоночные кости в данном салате лишнее, поэтому, по возможности, избавьтесь от них и от остальных крупных костей. Допускается наличие лишь мелких, незначительных косточек, которые после варки не будут представлять опасности и неудобства тем, кто станет есть этот салат.

После «очистки» сазана острым ножом порежьте мякоть на жгутики по 2–2,5 см в ширину. Репчатый лук очистите от шелухи и порежьте широкими кольцами. Приготовьте морковь: очистите ее, хорошенько промойте. После этого порежьте морковь соломкой.

Разогрейте сковороду с растительным маслом и обжарьте в ней до легкой корочки рыбу. Затем так же поступите с луком и морковью, окуните их на несколько минут в раскаленное растительное масло, помешивая шумовкой. Обжаренные продукты смешайте, посолите и поперчите.

Банки и крышки простериализуйте, на дно банки положите лавровый лист и черный перец горошком, тмин. Наполните банки смесью мяса щуки с луком и морковью. Залейте все растительным маслом и закрутите крышками. Отварите консервы в кастрюле с водой, а после храните в холодильнике. У вас получится отличный салат, который будет ждать прихода гостей!

Вам потребуется:

сазан — 1 кг,

растительное масло — 700 г,

репчатый лук — 300 г,

морковь — 500 г,
лавровый лист — 5–6 шт.,
черный перец горошком — 10 шт.,
тмин — 1/2 ч. л.,
соль — по вкусу,
красный молотый перец — 1/2 ч. л.

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ЛИНЬ С РЕПОЙ И ЧЕСНОКОМ

Репа — исконно русский овощ. В настоящее время он не забыт кулинарами, и если раньше репу только «парили», то теперь этот корнеплод применяется и в салатах, и супах, и для гарниров. Если вы — почитатель вкусовых качеств и полезных для здоровья человека свойств репы, мы предлагаем вам законсервировать репу с линем. У вас получится замечательный гарнир, а для тех, кто на диете, нет лучше возможности вкусно поесть и при этом не навредить своей фигуре.

Очистите линя от чешуи и распотрошите. Удалите голову и хвост, а также срежьте плавники у рыбы. Разрежьте рыбу вдоль позвоночника и удалите крупные кости. Порежьте мякоть рыбы на ломтики шириной по 7–9 см. В отдельной посуде посолите и поперчите рыбу. На сковороде разогрейте оливковое масло и слегка обжарьте на сковороде линя.

Репу очистите, помойте и натрите на крупной терке. Так же следует поступить с корнем хрена. После чего смешайте измельченную репу с хреном до однородной массы. Репчатый лук очистите и порежьте полукольцами. Обжарьте до легкого золотистого цвета на оливковом масле. В отдельной посуде соедините обжаренную рыбу, лук и реповую массу. Посолите и поперчите смесь, а затем перемешайте.

В простерилизованные банки положите лавровый лист, черный перец горошком. Сельдерей вы можете использовать в сушеном или свежем виде. Корнеплод очистите и порежьте жгутиками по 3 см в длину. Добавьте сельдерей к тем специям, которые уже в банках. Чеснок очистите и положите в каждую банку 2–3 зубчика. Заполните банки приготовленной смесью рыбы с репой и луком, залейте оливковым маслом. Герметично закупорьте консервы простерилизованными крышками.

Линя с репой и чесноком тушите в духовом шкафу. Для этого вам нужно поступить следующим образом. На противень поставить консервы таким образом, чтобы банки не соприкасались друг с другом. Поместите банки в духовку и зажгите ее. Огонь с самого начала должен быть минимальным, так банки не лопнут от разности температур. Постепенно доведите температуру в духовке до 100–120 градусов. При такой температуре тушите рыбу 4 часа.

По прошествии этого времени можно просто отключить духовку, а рыбные консервы достать немного позже, когда они

остынут. После этого консервы должны постоять при комнатной температуре около 12 часов, затем их следует поместить в холодное и темное место. Срок годности консервированного линя с репой — 6 месяцев. В течение этого времени используйте консервы для приготовления гарнира и овощного салата с рыбой.

Вам потребуется:
линь — 1 кг,
репа — 200 г,
оливковое масло — 650 г,
репчатый лук — 3 головки,
корень хрена — 15–20 г,
корень сельдерея — 60 г,
чеснок — 100 г,
лавровый лист — 4–5 шт.,
черный перец горошком — 10 шт.,
соль — по вкусу,
молотый перец — 1/2 ч. л.

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ КАРП С ПОМИДОРАМИ И ПЕРЦЕМ

Консервированный карп, приготовленный предложенным способом, очень сочен и аппетитен. Вместо предлагаемого ранее томатного соуса, мы советуем вам применить при консервировании карпа непосредственно помидоры. А также вы можете добавить к рыбе некоторые овощи: лук-шалот, перец болгарский. Кроме этого, вам понадобятся многие специи и пряности, которые растут на вашем огороде.

Возьмите крупную, жирную рыбу и очистите ее чешуи. Голову, хвост и плавники удалите, они не понадобятся вам при консервации. Промойте хорошенько и дайте воде стечь. Разрежьте рыбу вдоль позвоночника и удалите крупные кости. После этого порежьте карпа на кусочки средней величины. В отдельной посуде посолите и поперчите.

Помидоры помойте под проточной водой, очистите от чашелистиков, после этого томаты положите на сухое полотенце и подсушите. Приготовьте мясорубку и пропустите помидоры через нее. Очистите чеснок и пропустите его вместе с помидорами через мясорубку. Полученную массу слегка посолите, добавьте в нее черный перец горошком, семена горчицы, измельченные листья и стебли меллисы.

Болгарский перец помойте и очистите от семян и чашелистика. Порежьте его соломкой. Вскипятите воду и обварите перец кипятком. Выложите его на сухое полотенце для того, чтобы вода стекла. Затем смешайте рыбу с порезанным перцем.

Приготовленные банки для консервирования простерилизуйте и уже в горячие и сухие начните укладывать продукты: рыбу с перцем, лавровый лист и тмин. В завершение залейте рыбу чесночно-томатной массой, которая должна быть выше уровня рыбы на 3 см. После этого герметично закупорьте банки и отваривайте в кастрюле, наполненной на 1/3 водой. Через 5 часов интенсивной варки консервы пройдут надлежащую термообработку и будут готовы к употреблению и хранению. В темном и прохладном месте консервы из карпа с чесноком в томате сохранятся на полгода. В течение этого времени используйте консервированного карпа для гарнира к отварному картофелю, а также для приготовления рыбного супа.

Вам потребуется:

карп — 1 кг,

помидоры — 600 г,
чеснок — 200 г,
соль — 120 г,
черный перец горошком — 10 шт.,
семена горчицы — 1 ч. л.,
меллиса — 1 ст. л.,
болгарский перец — 500 г,
тмин — 1 ч. л.,
лавровый лист — 4–5 шт.

Удача приходит к рыбаку в виде огромного количества пойманной рыбы. Если в вашей жизни случился такой счастливый день, то он будет непременно «рыбным». Хлопот по переработке рыбы достаточно. А времена, когда рыбу можно было раздавать знакомым и соседям, кажется, прошли. Хорошая экономная хозяйка позаботится о том, чтобы этот «рыбный праздник» растянуть на длительное время. Ведь рыбный сезон длится, к сожалению, не круглый год. И наступит время, когда живая рыба будет редкой гостью даже на столах заядлых рыбаков. В это время вас выручат рыбные консервы собственного производства.

Если вы — новичок в консервированнии рыбы впрок, то вам потребуется терпение и усердие для того, чтобы в совершенстве овладеть этим мастерством. Но ваш труд будет вознагражден — ваши близкие и друзья, которых вы спасете от «голодной смерти» быстро накрытым обедом или ужином, оценят ваши старания и отблагодарят вас.

Бережливые и предусмотрительные хозяйки давно пользуются всеми преимуществами, которые дает консервированная рыба, — экономность, возможность долго храниться, быстро приготовить многие блюда.

ГЛАВА VII РЫБНАЯ «ДИЕТА»

Рыба отличается отменными вкусовыми качествами. Это прекрасный диетический продукт, поскольку белок рыбного мяса усваивается намного легче, чем белок говядины или свинины. Мясо рыбы богато витаминами и экстрактивными веществами. Поэтому рыба широко используется для приготовления блюд детской кухни и для людей с ослабленным здоровьем.

Калорийность рыбных блюд зависит от способа приготовления. Например, жареная рыба или приправленная различными соусами более калорийна, чем рыба отварная или приготовленная на пару. Калорийность блюд, приготовленных из рыбы, может быть от 200 до 700 ккал. Такое колебание в калорийности делает блюда из рыбы очень удобными для тех, кому необходима диета. Хотя врачи-диетологи давно пришли к единому мнению, что рыба — продукт подходящий абсолютно для всех.

Благодаря особой структуре рыбного мяса оно довольно легко поддается кулинарной обработке, поэтому рыба любима не только теми, кто ее ест, но и теми, кто ее готовит. Ассортимент приготавливаемых из рыбы блюд чрезвычайно велик. Из рыбы готовят первые блюда — бульоны, супы, щи; вторые блюда — рыба жареная, запеченная, припущенная. Из рыбы готовят колеты, ее тушат.

Блюда из рыбы украсят любой праздничный стол. И в то же время рыбу на Руси ели в дни постные, то есть когда постились. Словом, без рыбных блюд сложно представить современную кулинарию.

Первые блюда можно готовить из всех видов рыбы. Только при отваривании нужно помнить, что мясо рыбы намного нежнее, чем, например, говядина, и отваривается оно значительно быстрее. Кроме того, соединительная ткань мяса рыбы очень тонка, поэтому переварившаяся рыба быстро теряет форму и начинает разваливаться.

Для приготовления бульонов лучше всего отваривать рыбу или целиком, или порционными кусками. Продолжительность варки зависит от размера рыбы. Мелкая рыбка (вроде карасей или красноперок) варится за 7-10 минут. Для рыб покрупнее времени потребуется больше.

Чтобы бульон получился ароматным и наваристым, добавляйте отрезанные плавники, хвост и голову. Только голову при отваривании бульона необходимо обработать. Удалите глаза и жабры, хорошо промойте. После этого голову можно заливать

водой и варить. Подобная обработка особенно нужна крупным рыбам.

Рыба крупных размеров получится намного вкуснее, если ее отваривать целиком или крупными кусками. Осетровую рыбу отваривают, порубив звеньями или порционными кусками.

Во время отваривания рыба может деформироваться. Чтобы этого избежать, рыбу перевязывают жгутами и кладут в специальные сетки для отваривания. Чтобы бульон не получился водянистым, старайтесь соблюдать пропорцию. На 0,5 кг рыбы должно быть примерно 1 л воды.

У рыбы, подготовленной для отваривания и порезанной на куски, нужно немного надрезать кожу. Делается это для того, чтобы рыба не потеряла форму, поскольку во время отваривания мясо немного увеличивается, разбухает. Специи и соль кладут в воду сразу. Иногда в воду, помимо специй, добавляют овощи. При отваривании рыбы осетровой породы добавление овощей не рекомендуется. Даже со специями желательно быть как можно сдержаннее.

После закипания бульона огонь нужно сразу уменьшить. Чрезмерное кипение может привести к деформации рыбы. Кроме этого, сильное кипение может сделать бульон мутным, а мясо — жестким.

Речная рыба, как правило, имеет специфический запах. Эта особенность речной рыбы для многих не очень приятна. Чтобы избавиться от запаха, в воду, при отваривании, добавляют небольшое количество уксуса. Но, если вы хотите использовать бульон для приготовления супа, этот вариант не годится. Поэтому в бульон лучше добавить корень укропа. В старину добавляли огуречный рассол или кожуру соленых огурцов. Этот способ с успехом используют и многие современные хозяйки.

Мелкую рыбу можно варить целиком. Только перед отвариванием ее тщательно промывают, извлекают внутренности. Иногда для приготовления других рыбных блюд бульон из мелких рыб является основой.

Рыбу крайне нежелательно переваривать. Старайтесь определять готовность рыбы комплексно. То есть по времени, по внешнему виду и по качеству выделяемого сока на месте прокола. Время для отваривания рыбы зависит от ее размеров. Крупная рыба варится около 30 минут. Рыба средних размеров варится примерно 15 минут. Для мелкой рыбы достаточно 10 минут.

Мясо готовой рыбы становится более светлого оттенка. При прокалывании из готовой рыбы должен выделяться прозрачный сок. Если жидкость выделяется розоватого цвета или посто мутная, значит, рыба еще не совсем готова.

Когда вы отвариваете мелкую рыбу, лучше опускайте ее в кипящую воду. Мороженую рыбу сначала разморозьте, затем залейте холодной водой и варите. Во время отваривания не забывайте снимать пенку, иначе бульон получится мутным.

Рыбу варят не только для приготовления бульонов. Отварная рыба может быть приготовлена и как самостоятельное блюдо. В качестве гарнира к такой рыбе можно подать отварной картофель или картофельное пюре. Великолепно сочетаются с отварной рыбой овощи. Их можно подать в свежем виде или тушенными.

При подаче к столу отварную рыбу нужно положить брюшком вниз. Блюдо украшают свежей зеленью или соусами. Рыбу можно полить приготовленным соусом, а также подать его в соуснице.

Рыбу можно не только отваривать, но и припускать. При этом рыба готовится примерно так же, но в меньшем количестве воды. Припуская рыбу, можно заменить воду бульоном или отваром овощей. В бульон для припускания обычно добавляют много специй.

Припускать рыбу можно так же как и отваривать, — кусочками, звеньями или целиком. Для припускания в целом, неразделанном виде годятся рыбы мелких сортов. Осетровые рыбы перед припусканием нужно ошпаривать кипятком. Делается это для того, чтобы белок не выходил из мяса слишком интенсивно. Верхний слой мяса при ошпаривании немного припекается и задерживает выход белка. Поэтому рыба будет выглядеть намного эстетичнее и калорийная ценность продукта будет намного выше.

Подготовленную для припускания рыбу выложите в один ряд в подготовленную посуду. На дно подлейте небольшое количество бульона, отвара или воды. На 0,5 кг рыбы воды потребуется не больше 150 г. Добавьте в жидкость соль, коренья, перец и лук. Закройте посуду крышкой и тушите на медленном огне. Не допускайте сильного кипения бульона. Иначе низ рыбы будет готовым, а верх — совершенно сырым.

Возможен и другой вариант припускания. Уложите куски рыбы в форму, налейте небольшое количество жидкости. Сверху можно положить кольца лука или помидоров. Припускайте рыбу в духовке. Используя такой вариант припускания, рыбу можно не перекладывать, а подать к столу в этой же посуде.

Для припускания рыбы можно использовать вино. Особенно хорошо сочетается с рыбой белое сухое вино. Кстати, именно его следует подавать к столу, если вы угощаете гостей рыбой. Вино подчеркнет вкус и аромат блюда. Припускают рыбу также и в грибном бульоне или в рассоле от консервированных овощей.

Время припускания зависит от размера рыбы. Для крупных

рыб, которые припускаются звеньями, нужно около 35 минут. Для небольших порционных кусочков потребуется примерно 15–20 минут.

Припущенную рыбу подают как отдельное блюдо. В этом случае уместно сопроводить это блюдо соусом. В качестве гарнира к припущенной рыбе подойдет отварной картофель, картофельное пюре, рис или отварные овощи. Припущенную рыбу украшают свежей зеленью.

Тушение — еще один из способов приготовления рыбы. Чаще всего для тушения используют рыбу небольшого размера или совсем мелкую. Рыбу массой более 1 кг режут на небольшие кусочки. Чаще всего для тушения используют филе рыбы. Тушить можно и соленую рыбу, но для этого ее предварительно вымачивают.

Подготовленную для тушения рыбу выкладывают в глубокую посуду. Тушат рыбу с овощами. Поэтому рыбных слоев может быть несколько. Каждый слой перекладывают овощами. Некоторые блюда вполне допускают перемешивание, поэтому слои выкладывать необязательно. При тушении обязательно добавляют растительное масло. Жиры животного происхождения нежелательны. А вот растительное масло прекрасно подойдет для приготовления рыбы. Для тушения рыбы потребуется немного больше времени, чем для отваривания. Тушат рыбу, особенно, если овощи, добавленные в посуду с рыбой, не разваривaются слишком быстро, не менее 40–45 минут.

Рыбу, которая тушится вместе с костями, желательно держать на огне не менее одного часа. Этого времени будет достаточно для того, чтобы все кости размягчилась. Но при таком методе тушения должна тушиться одна рыба, поскольку овощи могут сильно развариться.

Тушить можно и соленую рыбу. В этом случае ее немного вымачивают и тушат с добавлением овощей. Тушеная рыба приобретает новые вкусовые качества.

К тушеной рыбе можно подать гарнир, приготовленный из картофеля, зеленого горошка или фасоли. Великолепно сочетаются с тушеной рыбой различные соусы.

Несмотря на обилие средств приготовления рыбы, чаще всего рыбу все-таки жарят. Но вряд ли кто-то из вас задумывался о том, сколько существует способов **жарения** . Оказывается, жарить рыбу можно на сковороде на плите, на противне в духовке, на шашлычной шпажке, на решетке или во фритюре.

Рыбу крупного размера перед жарением разделывают, мелкую рыбу можно жарить целиком, предварительно выпотрошив. Для жарения рыбу разделывают обычным способом

— порционными кусками или звеньями. Подготовленные для жарения куски можно приготовить разными способами. Например, можно обжарить рыбу обычным способом — с костями и с кожей. Можно подготовить кусочки без косточек, но оставить кожу. Можно поджарить только филейные кусочки.

Подготовленные к обжариванию куски рыбы посыпают солью и специями и дают некоторое время постоять. Постом посыпают панировочной смесью. В качестве панировочной смеси чаще всего используется мука или молотые сухари. Но лучше всего использовать смесь пшеничной и картофельной муки.

Запанированные кусочки рыбы выкладывают на сковороду с хорошо разогретым растительным маслом. Для жарения рыбы можно использовать и жир. Масло или жир в момент выкладывания рыбы должны шкворчать. Иначе масло нельзя считать хорошо разогретым. Температура масла очень важна, поскольку из-за недостаточно прогретого масла рыбная шкурка может пристать к сковороде и при переворачивании кусок обязательно деформируется. Рыба, выложенная на сковороду, должна сразу схватываться кипящим жиром, но не пригорать.

Рыбу можно обжарить до румяной корочки, а до полной готовности — довести в духовке. Чаще всего рыбу обжаривают до появления корочки на довольно сильном огне, потом огонь уменьшают и жарят рыбу до готовности.

Жареную рыбу можно подать отдельно или в сопровождении гарнира. В качестве гарнира к жареной рыбе подойдет отварной или жареный картофель, зеленый горошек, маринованные овощи.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Исстари первые блюда из рыбы на Руси называли «уха». Именно поэтому, говоря о первых блюдах из рыбы, нельзя не сказать об ухе.

Пожалуй, уха — это первое рыбное блюдо, известное в кулинарном искусстве. Рецептов ухи существует очень много. Уха может быть двойная или тройная. Уху заправляют крупами или не заправляют. Уха может быть с различными добавками для более тонкого аромата.

Конечно, особенными ценителями и почитателями ухи, а также крупными специалистами по ее приготовлению считаются те, кто ловит рыбу, то есть рыбаки. Спросите у любого рыбака о способах приготовления ухи, и он, не мешкая, ответит вам, что знает не менее десяти рецептов.

Истинные поклонники ухи считают, что основными составляющими ухи должны быть только вода, рыба и специи. А если добавлять крупы, картофель — это уже рыбный суп.

Настоящие поклонники ухи считают также единственной специей, которую можно применять при приготовлении ухи соль. Все остальные добавки могут испортить вкус ухи. А вот о том, что свежую зелень обязательно нужно использовать при варке ухи, скажет вам любой поклонник рыбного кушанья.

Рассуждения на тему, где проходит граница между рыбным супом и ухой, мы оставим на долю рыбаков, а вам посоветуем приготовить все предложенные нами рецепты и самим сделать вывод.

УХА «ТАМБОВСКАЯ»

Для приготовления этой ухи нужно дважды закладывать рыбу в котел. Рыбаки такую уху называют двойной. Для первой закладки отберите самую мелкую рыбу, типа красноперок, пескарей. Рыбе распорите брюшко и удалите внутренности. Промойте рыбу и положите в кастрюлю или котелок.

Приступайте к обработке рыбы, которую вы приготовили для второй закладки. Удалите головы, плавники и хвосты. Удалите чешую и внутренности. Рыбу хорошо промойте и порежьте на порционные куски. Головы, плавники и хвосты положите в кастрюлю и залейте водой. Варите около 15 минут.

Сваренную рыбу, головы, плавники и хвосты выловите шумовкой и приготовьтесь к закладке следующей порции рыбы. Вторая закладка — основная. Поэтому, перед тем как положить

порционные куски рыбы, бульон посолите. Добавьте мелко нарезанных помидоров. Лук порежьте мелкими кубиками и добавьте в бульон. После этого закладывайте рыбные кусочки. Перед тем как снять кастрюлю с огня, добавьте мелко порезанную свежую зелень.

Вам потребуется:
мелкая рыба — 3–4 шт.,
судак, лещ — 1–2 шт.,
вода — 1,5 л,
помидоры — 2–3 шт.,
свежая зелень — 50 г,
соль — по вкусу.

УХА «ПО-БЕЛОРУССКИ»

Для приготовления этой ухи больше всего подойдет рыба пожирнее, например, лещ или карп. Рыбу разделайте. удалите чешую, головы, плавники и хвосты. Варите уху в две закладки. Сначала отварите бульон из головы, плавников и хвоста. Через 10–15 минут достаньте их и сделайте вторую закладку. Для второй закладки порежьте рыбу на порционные кусочки. Добавьте в бульон соль, специи, которые больше всего приходятся вам по вкусу. Лук порежьте мелкими кубиками и добавьте его в бульон. Тонкой соломкой порежьте морковь.

Пшено промойте и всыпьте его в бульон. Поварите около 5–7 минут и добавьте подготовленные куски рыбы. Варите уху до полной готовности. Перед подачей к столу посыпьте свежей зеленью.

Вам потребуется:
карп или лещ — 1–2 шт.,
вода — 2 л,
лук — 2–3 шт.,
морковь — 1–2 шт.,
пшено — 0,5 ст.,
соль, специи — по вкусу.

УХА «ЦАРСКАЯ»

Для приготовления этой ухи возьмите стерлядь или любую осетровую рыбу. Разделайте ее: удалите внутренности, плавники, хвост и голову. Голову, плавники и хвост положите в кастрюлю и залейте водой. Добавьте в бульон свежие помидоры, морковь и лук. Положите в воду корень петрушки и немного соли. Варите до тех пор, пока косточки рыбьей головы не начнут отделяться.

После этого бульон нужно процедить. Сделать это можно через сито или сложенную вдвое чистую марлю.

В процеженный бульон положите порционные куски рыбы и варите до полной готовности. Не допускайте сильного кипения, чтобы рыба не деформировалась.

Вам потребуется:
стерлядь или любая осетровая рыба — 1 кг,
вода — 2 л,
помидоры — 4–5 шт.,
морковь — 2 шт.,
лук — 2 шт.,
соль — по вкусу.

УХА «ДОМАШНЯЯ»

Для приготовления этой ухи возьмите судака. Рыбу разделайте. Голову, плавники и хвост отваривайте в первую очередь. Добавьте в воду корень петрушки и сельдерея. Варите около 12–15 минут. После этого удалите из бульона голову, плавники и хвост.

Картофель и лук порежьте кубиками. Морковь потрите на крупной терке. Бульон посолите и выложите в него картофель и лук. Варите около 5 минут и положите в кастрюлю морковь и рыбу, порезанную на порционные кусочки. Варите уху до полной готовности.

Подавая уху к столу, насыпьте в тарелки свежую зелень укропа или петрушки.

Вам потребуется:
судак — 1 шт.,
вода — 1,5 л,
картофель — 3 шт.,
лук — 1 шт.,
морковь — 1 шт.,
соль, специи — по вкусу.

УХА «ДВОРЯНСКАЯ»

Для приготовления этой ухи больше всего подойдет щука. Разделайте рыбу и порежьте ее на порционные куски. Отварите сначала голову, плавники и хвост рыбы. После этого удалите их из бульона. Добавьте в бульон специи — соль, корень петрушки. Лук порежьте мелкими кубиками и выложите его в кастрюлю. Помидоры ошпарьте кипятком и снимите с них кожицу. Очищенные помидоры мелко порежьте и помните вилкой. Зелень

мелко порежьте и смешайте с помидорной массой. Полученную смесь переложите в бульон. После этого можно закладывать в бульон куски рыбы. Варите до полной готовности. Перед тем как снять кастрюлю с плиты, добавьте немного мелко порезанной зелени.

Вам потребуется:
щука — 1,5 кг,
лук — 1–2 шт.,
помидоры — 4–5 шт.,
корень петрушки — 1 шт.,
соль, специи — по вкусу.

РЫБНЫЙ СУП «ЕМЕЛЯ»

Для этого супа лучше выбрать рыбу средней жирности. Вполне подойдет судак или карп. Рыбу промойте и выпотрошите. Чешую не снимайте. Рыбу порежьте на кусочки, переложите ее в кастрюлю и залейте водой. Добавьте в воду корень петрушки, лавровый лист. Немного посолите. Доведите бульон до кипения и сделайте огонь меньше. Дождитесь, когда рыба достаточно хорошо разварится. Достаньте ее шумовкой. Бульон процедите.

Морковь очистите и хорошо промойте. Нашинкуйте морковь тонкими полосками. Рис промойте под проточной водой и переложите его в бульон. Когда рис будет почти готов, добавьте в бульон морковь.

Кусочки рыбного мяса отделите от костей и чешуи и переложите филейные кусочки в бульон. Икру очистите от пленки и переложите ее в бульон. Хорошо перемешайте, чтобы икра не собиралась комочками. Икру нужно закладывать в бульон перед тем, как снять готовое блюдо с плиты. Перед окончанием приготовления посыпьте суп мелко нарезанной зеленью.

Вам потребуется:
рыба — 500 г,
рис — 4–5 ст. л.,
икра — 0,5 ст.,
морковь — 3 шт.,
зелень — 30 г,
соль, специи — по вкусу.

РЫБНЫЙ СУП «АДЫГЕЙСКИЙ»

Для приготовления этого супа подойдет любая речная рыба. Разделайте рыбу. Удалите голову, плавники и хвосты. Рыбу порежьте на небольшие кусочки. Если рыба старая, можно

немного сбрызнуть ее слабым раствором уксуса или лимонной кислотой. В кастрюлю налейте воды. Добавьте соль, лавровый лист. Картофель мелко нарежьте и переложите в воду. Перловую крупу немного отварите заранее. Когда перловка будет почти готова, промойте ее кипяченой водой и выложите в бульон. Картофель и перловку варите 7–8 минут и выкладывайте в бульон рыбные кусочки. Морковь натрите на мелкой терке. Выложите тертую морковь в бульон. Натрите на крупной терке адыгейский сыр и положите его в бульон перед тем, как снять кастрюлю с огня. Суп подавайте к столу, посыпав его свежей зеленью.

Вам потребуется:
рыба — 500 г,
вода — 1,5 л,
картофель — 3 шт.,
перловая крупа — 100 г,
морковь — 1 шт.,
адыгейский сыр — 100 г,
зелень — 30 г,
соль, специи — по вкусу.

РЫБНЫЙ СУП «АССОРТИ»

Чтобы сварить такой суп, вы можете взять любую мелкую рыбу, например поскорей, красноперок, окуней или плотву. У рыбы удалите головы, плавники, хвосты, чешую и выпотрошите.

Налейте в кастрюлю воду. Добавьте соль, лавровый лист, корень петрушки. Рис тщательно промойте и добавьте его в бульон. Картофель нарежьте мелкими кубиками и положите его в бульон, когда рис начнет разбухать. Рыбу порежьте на небольшие кусочки и положите в воду.

В сковороде разогрейте небольшое количество сливочного масла. Лук порежьте мелкими кубиками и выложите его в сковороду, обжаривайте до золотистого цвета. Переложите лук в кастрюлю. Готовый суп посыпьте свежей зеленью.

Вам потребуется:
мелкая рыба — 300–400 г,
картофель — 4 шт.,
рис — 0,5 ст.,
вода — 1,5 л,
лук — 1–2 шт.,
соль, специи — по вкусу.

СУП «ПАНИ РЫБАЧКА»

Возьмите жирного леща и разделайте его по всем правилам. Удалите голову, плавники и хвост. Их вы отварите в первую очередь.

Помидоры обдайте крутым кипятком и снимите с них кожицу. После этого помидоры пропустите через мясорубку или измельчите с помощью вилки. Удалите из бульона сваренные голову и плавники. Бульон посолите. Добавьте лавровый лист и помидорную массу.

Картофель мелко порежьте и переложите в бульон. Варите картофель около 5–6 минут и добавляйте порезанную на небольшие кусочки рыбу. Лук порежьте кубиками и обжарьте его в сливочном масле до золотистого цвета. Выложите обжаренный лук в бульон. После этого варите суп около 2–3 минут и снимайте с огня.

Вам потребуется:
лещ — 1,2 кг,
помидоры — 5–6 шт.,
лук — 2–3 шт.,
лавровый лист — 3–4 шт.,
соль — по вкусу.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Мясо сома пропустите через мясорубку. Добавьте в фарш вымоченный в молоке белый хлеб. Яйцо взбейте до появления пены и вылейте в фарш. Все хорошо перемешайте.

Из головы и плавников сома сварите бульон. Когда кости головы начнут отделяться, удалите голову и плавники из бульона. Бульон посолите. Добавьте лавровый лист. Пшено хорошо промойте и положите его в бульон.

Картофель порежьте мелкими кубиками и переложите его в бульон, когда крупа начнет немного набухать. Варите суп около 10 минут и добавляйте рыбные фрикадельки.

Лук порежьте мелкими кубиками и обжарьте его в сливочном масле. Помидоры обдайте кипятком и снимите с них кожицу. Порежьте подготовленные помидоры на маленькие ломтики и выложите их в сковороду с обжаренным луком. Готовые поджаренные овощи положите в суп, когда рыба будет уже мягкой. Перед подачей к столу посыпьте суп мелко нарезанной зеленью.

Вам потребуется:
сом — 2 кг,
яйцо — 1 шт.,
картофель — 5–6 шт.,

помидоры — 3–4 шт.,
пшено — 100 г,
молоко — 50 г,
белый хлеб — 70 г,
лук — 1 шт.,
лавровый лист — 4–5 шт.,
зелень — 150 г,
соль — по вкусу.

РЫБНЫЙ БОРЩ «ПОЛТАВКА»

Для борща лучше выбрать рыбу пожирнее. Например, сома или леща. Рыбу очистите от чешуи и хорошо промойте. Сделайте надрез на брюшке и удалите внутренности. Порежьте рыбу на порционные куски, переложите в кастрюлю и залейте водой. После закипания бульона огонь уменьшите. Посолите бульон и добавьте лавровый лист.

Займитесь подготовкой овощей. Свеклу очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Свеклу можно и мелко нашинковать. Тонко нашинкуйте капусту. Порежьте мелкими кубиками морковь и лук. Разогрейте на сковороде растительное масло и обжарьте до золотистого цвета лук. Переложите в сковороду морковь и обжарьте ее вместе с луком.

Шумовкой выловите все кусочки рыбы. Бульон процедите. В подготовленный бульон выложите свеклу. Когда кусочки свеклы станут почти готовыми, выложите в бульон нарезанный кубиками картофель. Через 5 минут добавьте нашинкованную капусту. После этого заправьте борщ обжаренными морковью и луком. Рыбные кусочки освободите от косточек и переложите в бульон.

Вам потребуется:
рыба — 450 г,
свекла — 200 г,
капуста — 250 г,
картофель — 3–4 шт.,
морковь — 1 шт.,
лук — 1–2 шт.,
соль, специи — по вкусу.

РЫБНЫЕ ЩИ «СТЕРЛЯЖЬИ»

Для приготовления блюда вам желательно приобрести стерлядь. Но вполне допустим и такой вариант, что вы приготовите щи из сома или щуки. Могут быть и другие варианты. Главное, чтобы бульон получился достаточно жирным

и наваристым. Рыбу очистите от внутренностей, порежьте на куски, переложите в кастрюлю и залейте водой. После закипания бульона огонь нужно уменьшить, бульон посолите и добавьте специи. Сварите рыбу до готовности и переложите куски рыбы на отдельное блюдо.

Кислую капусту переложите в кастрюлю и залейте водой. Добавьте нарезанный кубиками лук и варите капусту до мягкости. После закипания капустного отвара добавьте лавровый лист. Кислая капуста варится довольно долго. Вам понадобится около полутора часов. При этом значительная часть воды выкипит. Когда капуста будет готова, соедините ее вместе с отваром и рыбный бульон.

Отдельно на сковороде обжарьте нарезанный кольцами лук и нашинкованную тонкими полосочками морковь. Мясо рыбы освободите от костей и чешуи. Филейные кусочки переложите в сковороду с обжаренными луком и морковью. Добавьте муку и хорошо перемешайте. Обжаренные овощи и рыбу переложите в бульон и доведите до кипения. Готовые щи посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Вам потребуется:
рыба — 500–600 г,
кислая капуста — 250 г,
морковь — 1–2 шт.,
лук — 2 шт.,
зелень — 30 г,
соль, специи — по вкусу.

РЫБНЫЙ ПАПРИКАШ «ВЕНГЕРСКИЙ»

Для приготовления паприкаша подойдет любая рыба, но желательно некрупная. Для этого блюда можно брать рыбу разных сортов. Например, вы можете приготовить паприкаш из судака, карпа, ершей. Очистите рыбу от чешуи и тщательно промойте. Распорите очищенной рыбе брюшко и удалите внутренности. Паприкаш — старинный венгерский рецепт. И если следовать ему в точности, то рыбу сначала просто мыли, потом делали несколько проколов в голове и давали крови стечь в котелок. Только после этого рыбу чистили и потрошили. Мы предлагаем несколько упрощенный вариант.

Вымытую рыбу разрежьте на небольшие порционные кусочки и уложите их слоями в кастрюлю. Каждый слой нужно переложить тонко нарезанным сладким перцем и кольцами лука. Последний слой должен быть из рыбы. После этого залейте рыбу водой, чтобы ее уровень был на 7– 10 см выше рыбы. Когда вода

закипит, огонь убавьте. Рыбный бульон посолите и поперчите. Добавьте лавровый лист и несколько горошин перца. На поверхности будет образовываться пена. Ее нужно осторожно удалять. Не допускайте сильного кипения воды и ни в коем случае не перемешивайте готовящееся блюдо.

Перед подачей к столу паприкаш посыпают мелко нарезанной зеленью.

Вам потребуется:
рыба — 1–1,5 кг,
сладкий перец — 300 г,
лук — 3–4 шт.,
специи — по вкусу.

ВТОРЫЕ БЛЮДА И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

СОМЯТИНА «ПО-СЕВАСТОПОЛЬСКИ»

Рыбу тщательно промойте и удалите внутренности. После этого порежьте рыбу на порционные куски. При этом удалите хребетную кость.

Овощи вымойте и порежьте. Морковь — кружочками, сладкий перец — тонкой соломкой, лук — небольшими кубиками. Подготовленные овощи переложите в кастрюлю и залейте водой. Добавьте перец горошком и лавровый лист. Поставьте в кастрюлю сетку для приготовления блюд на пару. На сетку выложите кусочки рыбы.

Поставьте кастрюлю на огонь. После закипания воды сделайте огонь тише и варите рыбу до полуготовности. Когда рыба будет почти готова, полейте ее рассолом. Подойдет как огуречный, так и, рассол помидорный. Рыбу можно не солить.

Готовность рыбы определяют путем прокола. Если из рыбы выделяется прозрачный сок, а не розоватый, можно считать рыбу готовой. Куски рыбы выложите на блюдо и залейте отваром с овощами.

Вам потребуется:
Сом — 1 кг,
морковь — 4 шт.,
лук — 3–4 шт.,
сладкий перец — 2–3 шт.,
рассол — 200 г.

РЫБА «В ПЕРГАМЕНТЕ»

Для приготовления этого блюда желательно приобрести карпа или леща. Рыбу очистите от чешуи, освободите от внутренностей и тщательно промойте. Порежьте рыбу на кусочки. Немного посолите и поперчите. Оставьте рыбу на некоторое время в прохладном месте, чтобы соль и специи впитались.

Подготовьте куски пергамента, в которые бы поместились кусочки рыбы. Каждый кусочек бумаги смажьте сливочным или растительным маслом. Положите на подготовленный пергамент кусочек рыбы.

Морковь очистите и вымойте под проточной водой. Натрите морковь на мелкой терке. Лук порежьте мелкими кубиками. Зелень мелко порубите и смешайте с порезанными овощами.

Положите по ложке начинки на каждый кусочек рыбы.

Заверните пергамент так, чтобы рыба оказалась внутри. Края пергамента тщательно сколите или зашейте. В кастрюлю налейте воды и доведите ее до кипения. Опускайте пергаментный мешочек в кипящую воду и варите в течение 15–18 минут.

После этого выловите пергаментные пакетики шумовкой. Срежьте сколотые верхушки и аккуратно выложите рыбу на блюдо. Растопите на сковороде небольшое количество сливочного мала и полейте им рыбу.

Вам потребуется:
лещ — 1,5 кг,
пергамент — 10–15 кусочков,
сливочное масло — 150 г,
морковь — 1 шт.,
лук — 1 шт.,
соль и специи — по вкусу.

ЩУКА «МОНАРХ»

Рыбу хорошо вымойте, удалите внутренности. Голову рыбы отделите и уберите в сторону — она пригодится для бульона. Залейте голову рыбы водой и варите ее вместе с хорошо промытыми и порезанными на кусочки грибами. Добавьте в рыбно-грибной бульон несколько горошин перца и лавровый лист. Посолите.

Порежьте рыбу на порционные куски, немного присолите и обваляйте в муке. Разогрейте в сковороде небольшое количество растительного масла и обжарьте рыбу на сильном огне до появления румяной корочки. Морковь хорошо вымойте и натрите на крупной терке. Можно нашинковать морковь тонкими полосками. Лук порежьте кольцами.

После этого плесните на дно сковороды немного воды и выложите в сковороду подготовленные овощи. Тушите рыбу с овощами на медленном огне. Когда рыба будет почти готова, добавьте отваренные грибы и залейте сковороду с кусочками рыбы рыбно-грибным отваром. Рыбу выложите на блюдо и полейте подливой, в которой она тушилась. В качестве гарнира можно приготовить картофель-фри.

Вам потребуется:
щука — 1 кг,
грибы — 500 г,
морковь — 2 шт.,
лук — 2 шт.,
соль, специи — по вкусу.

СУДАК «НАСТОЯЩИЙ»

Рыбу тщательно вымойте, очистите от чешуи и освободите от внутренностей. Судака разрежьте на порционные части. В сковороде разогрейте растительное масло. Кусочки рыбы посолите, немного поперчите и оставьте на некоторые время, чтобы специи впитались. После этого обваляйте рыбу в муке, выложите на сковороду с раскаленным маслом и немного обжарьте. Лук очистите от шелухи и нарежьте тонкими кольцами. Выложите нарезанный лук поверх рыбных кусочков. После этого сразу залейте рыбу молоком. Добавьте немного черного молотого перца, соль и положите лавровый лист. Рыба будет готова через 15–18 минут. Судака, приготовленного таким образом, можно подать с отварным картофелем.

Вам потребуется:
судак — 1 шт.,
молоко — 250 г,
лук — 3 шт.,
соль, специи — по вкусу.

ФОРЕЛЬ «ПО-ИСПАНСКИ»

Рыбу очистите от чешуи, освободите от внутренностей, удалите голову и плавники и хорошо промойте. Порежьте подготовленную рыбу на порционные кусочки. Каждый кусочек слегка присыпьте солью и перцем. Помидоры, сладкий перец и лук нарежьте тонкими кружочками. Разогрейте в сковороде растительное масло. После того как масло достаточно разогреется, огонь сразу уменьшите и выложите на сковороду кружочки помидоров, сладкого перца и лука. На слой помидоров выложите кусочки форели. На слой рыбы — слой овощей. Когда все слои будут выложены, вылейте в сковороду рассол от консервированных помидоров. Накройте сковороду крышкой и тушите рыбу до полной готовности на маленьком огне. Готовность рыбы можно определить проколом ножом или вилкой. Если с рыбы сочится прозрачный сок, значит, блюдо готово.

Форель, приготовленную таким образом, можно подать к столу в той же посуде, в которой она приготавливалась. Иначе при перекладывании можно разрушить слои. Перед подачей к столу, посыпьте рыбу свежей рубленой зеленью.

Вам потребуется:
Форель — 1 шт.,
помидоры — 4–5 шт.,
лук — 3 шт.,

сладкий перец — 2 шт.,
зелень — 30 г,
рассол от консервированных помидоров — 160 г,
соль, специи — по вкусу.

СОМ «БАГРЯНЕЦ»

Тушку сома тщательно обработайте. Удалите голову, плавники и внутренности. Порежьте рыбу на порционные кусочки. Каждый кусок рыбы разрежьте вдоль хребта и удалите хребетную и реберные кости. После этого рыбу немного посыпьте солью и перцем. Переложите рыбные кусочки в отдельную посуду и слегка сбрызните столовым уксусом. Рыба должна полежать некоторое время, чтобы впитались специи и удалился специфический запах, который часто бывает у глубоководных речных рыб.

Займитесь приготовлением томатов. Помидоры ошпарьте кипятком и внимите с них кожицу. Подготовленные помидоры мелко порежьте и помните вилкой. Лук порежьте кольцами. Разогрейте в сковороде растительное мало и обжарьте луковые колечки до золотистого цвета. В сковороду с обжаренным луком переложите измельченные помидоры и хорошо перемешайте. Полученный соус посолите и поперчите.

Подготовленные кусочки рыбы обваляйте в муке и обжаривайте в хорошо разогретом масле. Обжаривать нужно на достаточно сильном огне, чтобы рыба быстро подрумянилась и на ней образовалась плотная поджаристая корочка. Как только рыба с двух сторон будет обжарена, залейте ее приготовленным томатным соусом и тушите около 15–18 минут.

Вам потребуется:
сом — 500–600 г,
помидоры — 6 шт.,
лук — 2–3 шт.,
соль, специи — по вкусу.

НАЛИМ «НЕВСКИЙ»

Грибы тщательно промойте и варите до полной готовности. Рыбу тщательно вымойте, удалите голову и плавники. Разрежьте рыбу вдоль хребта. Удалите кости. Нарежьте рыбу на небольшие порционные кусочки. Посыпьте их солью и перцем. Сбрызните небольшим количеством лимонной кислоты или столовым уксусом. Отваренные грибы нарежьте соломкой. Тонко нашинкуйте капусту. Разогрейте в сковороде растительное масло

и выложите в сковороду нашинкованную капусту. Обжаривайте капусту на среднем огне в течение 10–15 минут. После этого кусочки рыбы обваляйте в муке и обжарьте в хорошо разогретом растительном масле. Обжаривайте на сильном огне, чтобы рыба быстро подрумянилась, но внутри оставалась еще сырой.

Переложите обжаренные филейные кусочки рыбы в сковороду с капустой. Добавьте туда нарезанные соломкой грибы. Влейте небольшое количество грибного бульона и тушите до полной готовности.

В оставшемся грибном бульоне отварите картофель для гарнира. Перед подачей к столу украсьте блюдо колечками лука.

Вам потребуется:
налим — 600–700 г,
капуста — 250–300 г,
грибы — 200 г,
соль, специи — по вкусу.

СУДАК «ПО-КИЕВСКИ»

Для приготовления этого блюда вам понадобится соленый судак. Перед приготовлением вымочите его в течение нескольких часов в проточной воде. Воду несколько раз меняйте. После вымачивания рыбу разделайте, удалив голову и плавники. Порежьте судака на порционные куски. Чтобы вкус стал особенно нежным, залейте рыбные кусочки на некоторое время молоком. Дайте рыбе постоять около 15 минут. После этого, рыбные кусочки немного присыпьте черным молотым перцем и обваляйте в муке. Разогрейте в сковороде растительное масло и обжарьте кусочки судака. Когда будет обжариваться вторая сторона рыбы, порежьте помидоры и выложите их поверх рыбы. Помидоры немного посолите. После того как вы закроете рыбные кусочки помидорами, закройте сковороду крышкой и тушите еще около 15 минут.

Вам потребуется:
соленый судак — 1 шт.,
помидоры — 4–5 шт.,
соль, перец — по вкусу.

ЛЕЩ «ЗЕЛЕНЫЙ»

Рыбу тщательно вымойте и разделайте, удалив голову и плавники. Подготовленного леща порежьте на порционные кусочки. Каждый кусок присыпьте солью и перцем. Дайте рыбе немного постоять, чтобы специи впитались. Разогрейте в

сковороде сливочное масло и обжаривайте рыбу. Когда рыба будет почти готова, мелко порежьте зеленый лук. Сыр натрите на крупной терке и смешайте с порезанным луком. Засыпьте этой массой жареного леща и накройте сковороду крышкой. На медленном огне лещ будет тушиться еще около 10–13 минут.

Вам потребуется:
лещ — 1 шт.,
зеленый лук — 100 г,
сыр — 150 г,
соль, специи — по вкусу.

ФОРЕЛЬ «АЛЬПИЙСКАЯ»

Рыбу разделайте, удалив голову и плавники. Очистите форель от внутренностей и хорошо промойте. Порежьте рыбу на порционные кусочки, немного посолите и поперчите. В сковороде разогрейте небольшое количество сливочного масла. Порежьте лук колечками. Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте мелкими кубиками. На дно сковороды с разогревшимся маслом выложите лук и немного обжарьте его. После этого выложите в сковороду яблоки, перемешайте их с луком. На слой яблок выложите кусочки рыбы, влейте сухое вино. Тушите рыбу до полной готовности на медленном огне. Готовое блюдо к столу подавайте украшенным кольцами сладкого перца.

Вам потребуется:
форель — 1 шт.,
яблоки — 2 шт.,
лук — 2 шт.,
сухое вино — 0,5 ст.

РЫБА «У БАБУШКИ»

Для приготовления этого блюда вам лучше всего приобрести сазана. Рыбу разделайте, выпотрошите и хорошо промойте. Разрежьте сазана на порционные куски. Каждый кусок разрежьте вдоль хребта и удалите хребетную и реберные кости. Филейные кусочки рыбы посолите и поперчите.

Оставьте рыбу на некоторое время и займитесь подготовкой овощей. Картофель очистите от кожицы, промойте и нарежьте кубиками. На дно глубокой сковороды положите несколько кусочков сливочного масла. Лук порежьте тонкими кольцами и немного обжарьте в разогретом масле. Переложите в сковороду нарезанный картофель. Морковь натрите на крупной терке и выложите ее в сковороду. Залете овощи молоком. Посолите и

тушите до полуготовности.

Когда картофель будет почти готов, выложите на слой картофеля филейные кусочки рыбы. На каждый кусок рыбы положите по ложке майонеза и поставьте сковороду в духовку. Запекайте до полной готовности рыбы. На это вам потребуется около 20 минут.

Готовое блюдо посыпьте свежей мелко порубленной зеленью.

Вам потребуется:
сазан — 1 шт.,
картофель — 6–7 шт.,
морковь — 2 шт.,
лук — 2 шт.,
майонез — 80 г,
молоко — 1 ст.,
свежая зелень — 30 г.

РЫБНЫЙ ГУЛЯШ «БЕРМУДСКИЙ»

Для приготовления этого блюда больше всего подойдут осетровые рыбы — стерлядь, белуга или севрюга. Рыбу разделайте. Удалите голову и плавники, выпотрошите ее и тщательно промойте. Разрежьте рыбу вдоль хребта и удалите хребетную и реберные кости. Порежьте рыбное филе небольшими кусочками.

В сковороде разогрейте растительное масло и выложите туда филейные кусочки. Добавьте к рыбе муку и обжаривайте рыбу на достаточно сильном огне до появления румяной корочки. Морковь очистите и порежьте кружочками. Разогрейте в сковороде небольшое количество сливочного мала и слегка обжарьте морковь. Добавьте в сковороду с морковью сметану. Из сладкого перца удалите сердцевину и нарежьте его кружочками. Переложите нарезанный перец в сковороду с морковью и тушите в течение 15 минут. После этого переложите морковь и перец в сковороду с обжаренной рыбой и тушите около 10–12 минут на медленном огне. Незадолго до того, как снять готовое блюдо с плиты, добавьте мелко порезанную зелень петрушки.

Вам потребуется:
осетрина — 500 г,
морковь — 4–5 шт.,
сладкий перец — 3 шт.,
сметана — 4 ст. л.,
свежая зелень — 30 г.

КАРП «ПО-БАНДЕРОВСКИ»

Рыбу разделайте, очистите от чешуи, удалите внутренности и тщательно промойте. Разрежьте рыбу на порционные кусочки. Пересыпьте каждый кусочек солью, немного поперчите и оставьте на некоторое время, чтобы специи впитались.

Баклажаны очистите от кожицы и нарежьте тонкими кружочками. Выложите баклажаны в отдельную посуду и пересыпьте солью. Эту процедуру необходимо произвести для удаления горечи. Когда баклажаны дадут сок, можно начинать приготовление блюда. Разогрейте в сковороде небольшое количество растительного масла. Баклажаны порежьте на мелкие кубики и переложите их в сковороду с разогретым маслом. Немного обжарьте баклажановые кубики и снимите сковороду с огня.

Рыбные кусочки обваляйте в муке и обжаривайте в хорошо разогретом растительном масле. Когда рыба будет почти готова, переложите в сковороду с рыбой баклажаны и продолжайте дожаривать рыбу.

Займитесь приготовлением соуса. Для этого мелко измельчите зелень петрушки, укропа и зеленый лук. Старайтесь порезать зелень как можно мельче. Смешайте измельченную зелень со сметаной и хорошо перемешайте. Яйцо немного взбейте до появления пены и добавьте в сметанный соус. Залейте полученным соусом обжаренную рыбу и тушите еще около 10 минут.

Вам потребуется:
карп — 1 шт.,
баклажаны — 3 шт.,
свежая зелень — 80 г,
сметана — 0,5 ст.,
яйцо — 1 шт.,
соль, специи — по вкусу.

РЫБА «ФРИ»

Для приготовления этого блюда подойдет любая рыба. Разделайте рыбу, удалите внутренности и чешую. Тщательно промойте. Разрежьте рыбу вдоль хребта и удалите хребетную и реберные кости. Порежьте рыбу на филейные кусочки. Каждый кусочек посыпьте солью и перцем. Дайте рыбе постоять некоторое время.

Яйцо взбейте до появления пены. Обмакните каждый кусочек в яичной массе, после чего обваляйте в муке. Эту операцию можно повторить дважды.

Обжарьте подготовленные филейные кусочки рыбы во

фритюре. Подавайте к столу это блюдо горячим. Сверху посыпьте свежей мелко порубленной зеленью.

Вам потребуется:
рыба — 600–700 г,
жир или растительное масло — 200 г,
яйцо — 1 шт.,
соль, специи — по вкусу.

РЫБНЫЕ ЗРАЗЫ «ПО-УКРАИНСКИ»

Для приготовления этого блюда больше всего подойдет сомятина или налим. Рыбу разделайте. Удалите голову и плавники, освободите рыбу от внутренностей и тщательно промойте. Нарежьте рыбу вдоль хребта и удалите хребетную часть и реберные кости. Разрежьте рыбу широкими ломтиками. Каждый ломтик слегка присыпьте солью и перцем.

Приступите к приготовлению начинки. Отварите яйца и охладите их. Лук порежьте мелкими кубиками и обжарьте в сливочном масле. Мелко порубите зелень петрушки и смешайте в отдельной посуде вместе с обжаренным луком. Яйца порежьте мелкими кубиками и добавьте в начинку. Положите молотые сухари. Сырое яйцо немного взбейте и добавьте туда же. Немного посолите и все хорошо перемешайте.

На каждый рыбный ломтик положите по ложке начинки и заверните рулетиком. Каждый рулетик обмакните во взбитое яйцо и запанируйте в молотых сухарях. Чтобы зразы не разворачивались, можно рыбные ломтики немного отбить или связать зразы ниткой, которую потом нужно удалить. Зразы обжаривайте до готовности в большом количестве жира или растительного масла.

Готовые зразы подают к столу с отварным рисом. Посыпьте готовое блюдо свежей рубленой зеленью.

Вам потребуется:
сом или налим — 500 г,
яйца — 5 шт. (из них 2 шт. — для панировки),
лук — 3 шт.,
молотые сухари — 150 г,
свежая зелень — 40 г,
соль, специи — по вкусу.

РЫБА В ТЕСТЕ «БЕШАМЕЛЬ»

Для приготовления этого блюда вы можете взять любую рыбу. Разделайте ее, удалите внутренности и хорошо вымойте.

Разрежьте рыбу вдоль хребта. Затем удалите хребет и реберные кости. Разрежьте филе рыбы на брусочки, посолите и поперчите. Сбрызните немного лимонным соком и оставьте на некоторое время, чтобы рыба пропиталась специями.

Приступите к приготовлению теста. Оно должно получиться полужидким. Добавьте в муку яйца, воду, соль и растительное масло. Все хорошо размешайте. В сковороде разогрейте масло или жир. Обмакивайте филейные кусочки рыбы в тесто и опускайте их в кипящее масло. Тесто сразу схватывается и начинает подрумяниваться. Но внутри рыба остается полусырой. Поэтому подрумянившиеся брусочки сложите в небольшую кастрюльку и доведите рыбу до готовности духовке.

Вам потребуется:
рыба — 600 г,
соль, специи — по вкусу,
Для теста:
мука — 1 ст.,
яйца — 3 шт.,
вода — 3 ст. л.,
растительное масло — 1 ст. л.

РЫБА В ГОРШОЧКАХ «СЮРПРИЗ НАЯДЫ»

Для приготовления этого блюда больше всего подойдут осетровые рыбы. Но вполне можно использовать и мясо сома или налима. Рыбу разделайте. Удалите внутренности и хорошо промойте. Рыбу разрежьте вдоль хребта и удалите кости. Оставшуюся филейную часть порежьте небольшими кубиками или брусочками. Рыбные кусочки посолите и поперчите. Мясо налима или сома сбрызните столовым уксусом или соком лимона. Дайте мясу немного постоять.

Картофель нарежьте кубиками и сложите его в горшочки. Слегка присыпьте солью. На слой картофеля положите несколько кусочков рыбы. Натрите на крупной терке морковь и выложите ее в горшочки на рыбу. Сверху положите кусочки рыбного филе. Далее — слой мелко порубленного лука и снова слой кусочков рыбы. Овощные слои немного присаливайте.

В каждый горшочек положите несколько ложек сметанного соуса. Для его приготовления натрите на крупной терке сыр. Лук мелко порежьте или прокрутите через мясорубку. Зелень мелко порубите. Все смешайте. Добавьте сметану, перец и немного соли.

Наполненные горшочки положите в духовку и запекайте при невысокой температуре около 1,5 часов.

Вам потребуется:

осетровая рыба (или налим, сом) — 500 г,
картофель — 300 г,
морковь — 2 шт.,
лук — 3–4 шт.,
сметана — 0,5 ст.,
свежая зелень — 40 г,
соль, специи — по вкусу.

ЛИНЬ «БРИГАНТИНА»

Рыбу разделайте. Удалите голову, плавники и внутренности. Порежьте рыбу на порционные кусочки. Каждый кусок присыпьте солью и перцем. Обваляйте в муке и обжаривайте в хорошо разогретом масле до полуготовности. Обжаривайте на сильном огне, чтобы шкурка сразу схватилась горячим маслом и быстро подрумянилась.

Грибы промойте и отварите в чуть подсоленной воде до готовности. Готовые грибы порежьте соломкой. Лук порежьте мелкими кубиками. В сковороде разогрейте небольшое количество сливочного масла. Обжарьте лук до золотистого цвета. Смешайте обжаренный лук и грибы. Заправьте сметаной и хорошо перемешайте.

В глубокую форму выложите обжаренную до полуготовности рыбу. Сверху положите приготовленнную начинку из грибов и лука. Натрите на мелкой терке сыр и посыпьте им сверху. Запекайте рыбу в духовке до полной готовности.

Вам потребуется:
линь — 1 шт.,
грибы — 200 г,
лук — 3–4 шт.,
сметана — 4 ст. л.,
сыр — 100 г,
соль, специи — по вкусу.

СУДАК «БЕЛОЕ БЕЗМОЛВИЕ»

Рыбу разделайте. Очистите от чешуи. Удалите голову, плавники и внутренности. Тщательно промойте. Разрежьте рыбу на порционные кусочки и слегка присыпьте солью и перцем. Каждый кусок обваляйте в муке.

В сковороде разогрейте растительное масло. Обжарьте кусочки судака на сильном огне, чтобы получилась коричневатая корочка. Обжаренные кусочки переложите в кастрюлю и залейте соусом.

Для приготовления соуса вам понадобится кефир и лук. Лук прокрутите через мясорубку или мелко порежьте. Смешайте измельченный лук и кефир. Можно воспользоваться миксером. Добавьте немного соли и красного жгучего перца. Залейте приготовленным соусом рыбу и запеките в духовке до полной готовности. Готового судака переложите на блюдо и посыпьте свежей мелко рубленной зеленью.

Вам потребуется:
судак — 1 шт.,
кефир — 150 г,
лук — 3 шт.,
соль, специи — по вкусу.

ЩУКА «ЯДРЕНАЯ»

Щуку очистите от чешуи. Удалите голову, плавники и внутренности. Хорошо промойте. Разрежьте рыбу вдоль хребта. Удалите хребет и реберные кости. Каждую половину посолите и поперчите. Приготовьте соус. Натрите хрен на мелкой терке и смешайте его со сметаной. Яйцо взбейте до появления пены и влейте в сметану. Все хорошо перемешайте.

В форму налейте небольшое количество растительного масла и выложите ломти щучьего мяса. Залейте щуку соусом и запеките в духовке. Готовое блюдо посыпьте свежей зеленью.

Вам понадобится:
щука — 1 шт.,
сметана — 0,5 ст.,
яйцо — 1 шт.,
хрен — 30 г,
зелень — 30 г,
соль, специи — по вкусу.

ЩУКА «ОСОБЕННАЯ»

Рыбу очистите от чешуи. Удалите голову, хвост и плавники. Разрежьте рыбе брюшко и удалите внутренности. Хорошо промойте. Тушку щуки немного посыпьте солью и перцем.

Приступите к приготовлению начинки. Грибы отварите в чуть подсоленной воде. Тонко нашинкуйте капусту. Отваренные грибы охладите и порежьте мелкими кубиками. Нашинкованную капусту обжарьте в хорошо разогретом растительном масле. Добавьте в сковороду грибы. Яйца отварите вкрутую и охладите. Охлажденные яйца порежьте кубиками и смешайте с капустной смесью. Все перемешайте и немного посолите. Полученной

массой нафаршируйте щуку. Брюшко щуки сколите деревянными шпажками. Щуку обильно полейте сметанным соусом.

Для приготовления сметанного соуса мелко порежьте свежую зелень и смешайте со сметаной. Полейте соусом щуку, а затем поставьте ее в духовку. Пока щука будет запекаться, доставайте ее и поливайте соусом.

Вам потребуется:
щука (крупная) — 1 шт.,
грибы — 100 г,
капуста — 200 г,
яйца — 2 шт.,
соль, перец — по вкусу.
Для соуса:
сметана — 0,5 ст.,
свежая зелень — 40 г.

СЕВРЮГА «ПО-АЛТАЙСКИ»

Рыбу разделайте. Удалите внутренности и тщательно промойте. Подготовьте филейные кусочки. Для этого разрежьте рыбу вдоль хребта и удалите хребет и реберные кости. Порежьте рыбу на порционные куски. Каждый кусок посыпьте перцем и солью, сбрызните соком лимона.

На дно кастрюли влейте немного белого вина. Поставьте в кастрюлю сетку для отваривания на пару. Положите на сетку кусочки рыбы и варите до готовности. Не допускайте сильного кипения.

Подавайте рыбу к столу, немного посыпав мелко порезанным укропом.

Вам потребуется:
севрюга — 1 кг,
белое вино — 1 ст.,
соль, перец — по вкусу.

СТЕРЛЯДКА «КАБАЦКАЯ»

Для приготовления этого блюда вам понадобится небольшая рыба, весом не более 600 г. Рыбу выпотрошите и тщательно промойте. Отрежьте плавники и хвост. Голову нужно оставить. Натрите стерлядь перцем и солью и оставьте на некоторое время, чтобы специи впитались.

Грибы вымойте, залейте водой и отваривайте до полной готовности в чуть подсоленной воде. Лук порежьте кольцами. В сковороде разогрейте небольшое количество сливочного масла и

обжарьте лук до золотистого цвета. Отваренные грибы порежьте тонкой соломкой и переложите в сковороду с обжаренным луком. Полученную массу немного посолите.

Готовой начинкой нафаршируйте стерлядь. Брюшко стерляди сколите деревянными шпажками. Положите рыбу швом вниз. Загните ее кольцом так, чтобы хвост попадал рыбе в голову. Можно сколоть рыбу шпажкой, чтобы не разворачивалась. Положите стерлядь в форму и налейте немного белого вина и отвара от грибов. Поставьте стерлядь в духовку и запекайте до полной готовности. Время от времени поливайте рыбу соусом.

Подавайте стерлядь, немного посыпав ее свежей мелко рубленной зеленью.

Вам потребуется:
стерлядь — 1 шт.,
грибы — 150 г,
лук — 3 шт.,
белое вино — 0,5 ст.,
свежая зелень — по вкусу.

НАЛИМ «ПО-ВОЛЖСКИ»

Рыбу разделайте. Отрежьте плавники, голову и хвост. Удалите внутренности и тщательно промойте. Разрежьте рыбу вдоль хребта и удалите кости. Филейную часть налима порежьте тонкими пластами. Каждый пласт рыбы посолите и поперчите. Сбрызните соком лимона. Оставьте рыбу на некоторое время, чтобы мясо пропиталось специями и устранился специфический запах.

Картофель отварите в «мундире». Охлаженный картофель порежьте кружочками. Лук порежьте кольцами. Помидоры нарежьте тонкими кружочками. В форму положите немного сливочного масла. Положите пласты рыбы, а сверху уложите кружочки картофеля. На слой картофеля — несколько кусочков сливочного масла. Выложите слой лука и помидоров. Каждый слой немного посолите.

Займитесь приготовлением соуса. Для этого ошпарьте помидоры кипятком. После этого аккуратно снимите с них кожицу. Подготовленные помидоры мелко порежьте и подавите вилкой. Можно пропустить помидоры через мясорубку.

Натрите на крупной терке сыр и смешайте его с измельченными помидорами. Массу немного посолите и поперчите. Залейте полученной массой блюдо. Поставьте форму запекаться в духовку.

К столу подавайте налима горячим. Порежьте тонкими

колечками лук и украсьте блюдо.

Вам потребуется:
налим — 600 г,
картофель — 4 шт.,
лук — 3 шт.,
помидоры — 3–4 шт.,
сыр — 100 г,
соль, специи — по вкусу.

КАРПЫ «МОЛОЧНЫЕ»

Рыбу разделайте. Отрежьте плавники, голову и хвост. Карпов выпотрошите и тщательно промойте. Для приготовления блюда вам потребуется только филейная часть рыбы. Поэтому, разрезав рыбу вдоль хребта, удалите хребет и реберные кости. Филейное мясо посыпьте солью и перцем и оставьте на некоторое время, чтобы специи впитались.

Отварите картофель до полной готовности в чуть подсоленной воде. Подогрейте молоко. Отваренный картофель разомните. Добавьте сливочное масло и горячее молоко. Приготовьте пюре. В охлажденное картофельное пюре вбейте яйца и добавьте муку. Должна получиться довольно густая масса. Положите в форму немного сливочного масла и растопите его. Выложите в форму небольшое количество картофельной массы. Сыр натрите на мелкой терке и посыпьте им слой картофеля. Лук порежье мелкими кубиками и посыпьте сверху. Выложите слой филейных кусочков рыбы, посыпьте тертым сыром и выложите оставшуюся картофельную массу. На слой картофеля выложите несколько ложек сметаны и посыпьте тертым сыром. Поставьте в духовку для запекания. Выпекайте при температуре 200 градусов около 25 минут.

Вам потребуется:
карпы — 2 шт.,
картофель — 5 шт.,
молоко — 100 г,
яйца — 1 шт.,
мука — 5 ст. л.,
сливочное масло — 100 г.

НАЛИМ «ХОЗЯЙСКИЙ»

Рыбу разделайте. Разрежьте ее вдоль хребта. Удалите реберные кости и хребет. Порежьте рыбу на порционные куски. Каждый кусок посыпьте солью и перцем. Сбрызните рыбу

лимонным соком для устранения специфического запаха. Можно воспользоваться столовым уксусом.

Куски рыбы выложите на смазаный маслом противень. Яйца отварите, охладите и порежьте кружочками. Уложите кружочки яиц на рыбные ломтики. Поверх яиц снова уложите рыбу, затем положите кружочки яиц. Все залейте сметанно-яичным соусом. Для его приготовления взбейте яйца со сметаной. Немного посолите. Готовое блюдо украсьте кольцами лука.

Вам потребуется:
налим — 600 г,
яйца — 5 шт.,
Для соуса:
яйца — 1 шт.,
сметана — 0,5 ст.,
соль, специи — по вкусу.

РЫБНЫЕ ТЕФТЕЛИ «ЗАДУШЕВНЫЕ»

Это блюдо приготавливается из рыбного фарша. Больше всего для рыбных тефтелей подойдет мясо щуки или сома. Рыбу разделайте. Удалите голову, плавники и внутренности. Рыбу хорошо промойте. Молодую щуку можно прокрутить через мясорубку вместе с костями. Лучше сделать это дважды. Если вы используете сома, то разрежьте рыбу вдоль хребта и удалите хребет и реберные кости. Потом пропустите мясо через мясорубку.

Лук очистите от кожуры и тоже пропустите через мясорубку. Размочите хлеб в небольшом количестве молока и добавьте его в прокрученное рыбное мясо. Добавьте яйцо.

Готовый фарш тщательно перемешайте. Немного посолите и поперчите. Из фарша сформируйте шарики и слегка спаниируйте их в муке. В сковороде разогрейте растительное масло и жарьте тефтели на довольно сильном огне, чтобы фарш сразу схватился. Когда тефтели немного обжарятся, образовав корочку золотистого цвета, переложите их в кастрюлю.

Займитесь приготовлением соуса. В сковороде разогрейте растительное масло. Лук мелко порежьте и переложите его в сковороду. Обжаривайте лук до золотистого цвета. Морковь натрите на крупной терке и переложите ее в сковороду с луком. Тушите около 5 минут. Положите муку и тщательно перемешайте. Добавьте томатную пасту и воду. Немного посолите. Добавьте лавровый лист. После закипания соуса перелейте его в кастрюлю с тефтелями.

Тефтели поставьте в духовку и тушите в течение 15 минут. В

качестве гарнира приготовьте рис или картофель.

Вам потребуется:
мясо щуки или сома — 500 г,
лук — 1 шт.,
яйцо — 1 шт.,
хлеб — 80 г,
молоко — 3 ст. л.
Для соуса:
лук — 2 шт.,
морковь — 2 шт.,
мука — 2 ст. л.,
томатная паста — 1 ст. л.,
вода — 180 г,
соль, специи — по вкусу.

РЫБНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ «ПОКАТАЙКИ»

Для приготовления фрикаделек можно использовать различные виды речной рыбы. Мы рекомендуем приготовить это блюдо из судака. Рыбу выпотрошите, очистите от чешуи, удалите голову, плавники и хвост. Разрежьте тушку рыбы вдоль хребта и удалите хребет и реберные кости.

Подготовленную рыбу порежьте на кусочки и пропустите через мясорубку. Добавьте в фарш яйцо, муку, соль и перец. Все хорошо перемешайте.

Приступайте к приготовлению соуса. Отрезанные голову, хвост и плавники залейте водой и отварите с добавление лаврового листа и специй. Приготовленный вами бульон будет основой для приготовления соуса. Нарежьте тонкой соломкой морковь, сладкий перец. Лук нарежьте кольцами. В сковороде разогрейте небольшое количество растительного масла и выложите сначала лук. Обжарьте его до золотистого цвета. Добавьте в сковороду морковь и сладкий перец. Обжаривайте около 3–5 минут, добавьте муку и влейте рыбный бульон. Соус посолите и поперчите. Тушите, пока овощи не станут мягкими.

Из приготовленного фарша сформируйте небольшие фрикадельки. Делайте это мокрыми руками, чтобы фарш не прилипал к пальцам. Сформированную фрикадельку сразу опускайте в кипящий соус. Кипение не должно проходить слишком бурно, иначе фрикадельки могут деформироваться. Накройте сковороду с фрикадельками крышкой и тушите 15 минут.

Фрикадельки подавайте к столу с гарниром или в качестве самостоятельного блюда.

Вам потребуется:
судак — 1 шт.,
яйцо — 1 шт.,
мука — 4 ст. л.,
соль, перец — по вкусу.
Для соуса:
морковь — 2 шт.,
лук — 2 шт.,
сладкий перец — 2 шт.,
мука — 2 ст. л.,
рыбный бульон — 180 г,
соль, перец — по вкусу.

ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ «ЗЕЛЕНЫЙ ОСТРОВ»

Для приготовления этого блюда вам потребуется рыбный фарш. Возьмите любую рыбу, разделайте ее. Удалите голову, плавники и хвост. Извлеките внутренности. Если кости рыбы слишком жесткие, лучше их удалить. Мелкую рыбу можно прокрутить на мясорубке вместе с костями. Добавьте в фарш замоченный на некоторое время в молоке хлеб и яйцо. Посолите и поперчите.

Займитесь приготовлением начинки. Отварите яйца и охладите их. Зеленый лук мелко порубите. Яйца порежьте мелкими кубиками и смешайте с зеленым луком. Растопите сливочное масло и добавьте в луково-яичную начинку. Посолите немного.

Возьмите в ладонь немного рыбного фарша и сделайте подобие лепешки. Положите ложку начинки и заверните лепешку, чтобы начинка оказалась внутри. Чтобы фарш меньше прилипал к рукам, можно формировать зразы мокрыми руками.

Взбейте яйцо до появления пены. Опустите зразы во взбитое яйцо, потом запанируйте их в молотых сухарях. Разогрейте в сковороде растительное мало и обжарьте приготовленные зразы. Обжаривайте на достаточно сильном огне, чтобы зразы быстро подрумянились. Обжаренные до появления золотистой корочки зразы переложите в другую сковороду или кастрюлю.

Займитесь приготовлением соуса. Натрите на мелкой терке сыр. Смешайте его с майонезом и хорошо перемешайте. Залейте приготовленным соусом зразы и доведите их до готовности в духовке.

Вам потребуется:
рыбный фарш — 500 г,
хлеб — 80 г,

молоко — 5 ст. л.,
яйцо — 1 шт.,
соль, перец — по вкусу.
Для начинки:
яйца — 4 шт.,
зеленый лук — 100 г,
сливочное масло — 50 г,
соль — по вкусу.
Для соуса:
майонез — 100 г,
сыр — 60 г.

РЫБНЫЕ КНЕДЛИКИ «ПО-ФРАНЦУЗСКИ»

Для приготовления этого блюда вам потребуется осетровая рыба. Рыбу разделайте. Удалите чешую, плавники, хвост и голову. Разрежьте рыбу вдоль хребта и удалите хребет и реберные кости. Прокрутите филейные кусочки рыбы на мясорубке. Прокрутите черствый хлеб. Добавьте в фарш молоко и дайте ему немного постоять, чтобы крупинки хлеба впитали молочную влагу. Посолите и поперчите фарш. Взбейте яичные белки до появления пены и смешайте с фаршем. Добавьте сметану. Все тщательно перемешайте.

Кнедлики сформируйте в форме маленьких лепешечек и обжарьте в хорошо разогретом сливочном масле. Панировать в муке не нужно. Это блюдо можно приготовить и на пару. Подавайте кнедлики к столу с картофельным пюре.

Вам потребуется:
рыбный фарш из осетровой рыбы — 500 г,
черствый хлеб — 100 г,
яичные белки — 2 шт.,
молоко — 5 ст. л.,
сметана — 1 ст. л.,
соль, перец — по вкусу.

РУЛЕТ «КРЕМЛЕВСКИЙ»

Грибы тщательно промойте и отварите в чуть подсоленной воде до полной готовности.

Приготовьте рыбный фарш. Для этого вы можете использовать любую речную рыбу. Прокрутите в фарш черствый хлеб. Добавьте молоко и яйцо. Немного посолите, поперчите и оставьте настаиваться, чтобы черствый хлеб впитал добавленное молоко.

Приступайте к приготовлению начинки. Рис промойте и отварите. Грибы порежьте соломкой. Лук нашинкуйте мелкими кубиками и обжарьте в сливочном масле. Смешайте в сковороде с обжаренным луком рис и грибы. Чтобы начинка получилась сочнее, добавьте еще немного сливочного масла. Слегка посолите.

Расстелите на столе чистую влажную салфетку. Выложите на нее ровным слоем рыбный фарш. На слой фарша положите начинку и разровняйте ее. При помощи салфетки скатайте рулет. Смажьте маслом или жиром противень и выложите на него рулет. Салфетку аккуратно удалите. Смажьте рулет взбитым яйцом и запекайте в духовке до полной готовности.

Готовое блюдо подавайте к столу с овощным гарниром. Блюдо с рыбным рулетом украсьте кольцами лука и помидоров.

Вам потребуется:
рыбный фарш — 400 г,
хлеб — 80 г,
молоко — 4 ст. л.,
яйцо — 1 шт.,
соль, перец — по вкусу.
Для начинки:
грибы — 150 г,
рис — 0,5 ст.,
лук — 1–2 шт.,
сливочное масло — 100 г,
соль — по вкусу.

СУФЛЕ «НА БЕРЕЖКУ»

Для приготовления суфле вам лучше отдать предпочтение осетровым рыбам или сому. Рыбу разделайте. Удалите плавники, хвост, голову. Выпотрошите рыбу и тщательно промойте. Разрежьте рыбу вдоль хребта и удалите кости. Филейные части рыбы порежьте кубиками. Посыпьте немного солью и перцем. Филе сома сбрызните соком лимона или столовым уксусом.

Картофель отварите в «мундире» и охладите. Охлажденный картофель порежьте брусочками и выложите в глубокую сковороду. На картофельный слой положите несколько кусочков сливочного масла. После этого выложите рыбное филе. Лук порежьте мелкими кубиками и обжарьте в разогретом масле. После этого выложите обжаренный лук на рыбный слой.

Натрите сыр и морковь на мелкой терке. Яйцо взбейте до образования пены. Добавьте в сыр и морковь сметану и взбитое яйцо. Посолите и поперчите. Все хорошо перемешайте. Залейте

суфле полученной массой и поставьте запекаться в духовку. Суфле будет готово через 20–25 минут. Подается готовое блюдо горячим. Посыпьте суфле свежей рубленой зеленью.

Вам потребуется:
рыбный фарш — 350 г,
картофель — 6 шт.,
лук — 2–3 шт.,
сливочное масло — 60 г.
Для соуса:
сыр — 100 г,
яйцо — 1 шт.,
морковь — 1 шт.,
сметана — 0,5 ст.,
соль, перец — по вкусу.

ПАРОВОЕ СУФЛЕ «ДОБРОЕ»

Для приготовления этого блюда возьмите жирного леща. Рыбу очистите от чешуи, удалите голову, плавники и хвост. Рыбу выпотрошите и хорошо промойте. Разрежьте рыбу вдоль хребта и удалите хребет и реберные кости. Филе рыбы прокрутите через мясорубку. Добавьте в фарш хлеб, вымоченный в молоке.

Отварите грибы до полной готовности. Рис промойте и отварите. Охлажденные грибы порежьте соломкой. Отваренный рис откиньте на дуршлаг и промойте кипяченой водой. Добавьте в фарш рис и грибы. Морковь натрите на мелкой терке и переложите в фарш. Яйца взбейте в пену и добавьте в фарш. Все хорошо перемешайте. Немного посолите и поперчите.

Выложите фарш на влажную чистую салфетку и скатайте его в виде батона. Рыбную голову, плавники и хвост хорошо промойте, положите в кастрюлю и залейте водой. Добавьте несколько горошин перца, лавровый лист. Поставьте в кастрюлю сетку для отваривания на пару. Батончик из фарша отварите на пару.

Подавайте паровое суфле горячим. Перед подачей к столу полейте растопленным сливочным маслом и посыпьте свежей рубленой зеленью.

Вам потребуется:
лещ — 1 шт.,
хлеб — 80 г,
молоко — 5 ст. л.,
грибы — 100 г,
рис — 0,5 ст.,
морковь — 1–2 шт.,

яйца — 2 шт.,
соль, перец — по вкусу.

ШАШЛЫК «ВОЛНА»

Для приготовления шашлыка из рыбы больше всего подойдут осетровые рыбы, например севрюга, осетр или белуга. Рыбу разделайте. Удалите голову, плавники и хвост. Выпотрошите и хорошо промойте. Разрежьте рыбу вдоль хребта и удалите хребет и реберные кости. Филе рыбы порежьте на небольшие кусочки. Подготовленное мясо рыбы нужно подержать некоторое время в маринаде. Поскольку у рыбного мяса более тонкая структура, то маринад впитывается гораздо быстрее. Поэтому филе рыбы нужно вымачивать в маринаде не больше одного часа.

Посыпьте филе солью и перцем. Зелень петрушки и укропа мелко нарежьте и посыпьте рыбу. Сбрызните лимонным соком и полейте растительным маслом. К этому маринаду можно добавить белое вино.

Подготовленные кусочки рыбы можно насажывать на шашлычные шпажки. После каждого кусочка рыбы насадите на шпажку помидорный кружок и колечко лука.

Вам потребуется:
осетровые рыбы — 2 кг,
лимонный сок — 50 г,
белое вино — 0,5 ст.,
свежая зелень — 60 г,
соль, перец — по вкусу.

КАРП «УРАЛЬСКИЙ»

Рыбу разделайте. Удалите голову, плавники, хвост. Выпотрошите рыбу и тщательно промойте. Голову, хвост и плавники переложите в кастрюлю и залейте водой. Добавьте лавровый лист, соль, корень петрушки и немного рубленой зелени. Поставьте в кастрюлю решетку для отваривания на пару. Рыбу немного посолите и посыпьте перцем.

Отварите до полной готовности рис в чуть подсоленной воде и промойте его. Молоки карпа отварите в подсоленной воде со специями. Отваренные молоки измельчите и перемешайте с рисом.

Наполните начинкой брюшко карпа. Чтобы кожица не разворачивалась во время отваривания, заколите ее деревянными шпажками. Выложите подготовленного карпа на сетку и отваривайте на пару до полной готовности.

Приготовьте соус. Лук мелко порежьте. Разогрейте в сковороде немного сливочного масла и обжарьте лук. Когда лук подрумянится, добавьте сметану и доведите массу до кипения. Соус посолите и немного поперчите.

Готового карпа выложите на блюдо, удалите шпажки и полейте соусом. Украсьте блюдо свежей зеленью и кольцами лука.

Вам потребуется:
карп — 1 шт.,
рис — 5 ст. л.
Для соуса:
сметана — 4 ст. л.,
лук — 1 шт.,
соль, специи — по вкусу.

СОМ «ПО-МОЛДАВСКИ»

Для приготовления этого блюда вам потребуются только филейные части. Подготовленную рыбу освободите от костей и порежьте на небольшие кусочки. Филейные кусочки переложите в отдельную посуду и пересыпьте их солю и перцем.

В сковороде разогрейте жир или растительное масло. Масла должно быть не очень много. Каждый кусочек спанируйте в муке и обжаривайте до готовности. Готовые кусочки рыбы переложите в глубокую тарелку.

Приступайте к приготовлению теста. Влейте в указанное в рецепте количество муки немного воды. Добавьте яйцо, соль, растительное масло и вымешивайте тесто.

Обжаренные кусочки обмакивайте в тесто и сразу перекладывайте в сковороду с разогретым растительным маслом.

Подают это блюдо с салатом из свежих овощей.

Вам потребуется:
сом — 400 г,
соль, специи — по вкусу.
Для теста:
мука — 100 г,
вода — 70 г,
яйцо — 1 шт.,
растительное масло — 1 ст. л.,
соль — по вкусу.

ЛЕЩ «БАВАРСКИЙ»

Для приготовлени этого блюда вам потребуется соленый лещ.

Удалите у рыбы чешую, голову, хвост и плавники. Разделанного леща замочите на некоторое время в молоке. Можно приготовить смесь воды и молока. Вымоченного леща разделайте на порционные куски. Немного присыпьте перцем.

На дно сковороды вылейте небольшое количество пива и аккуратно выложите кусочки леща. Припускайте рыбу на маленьком огне. На другой сковороде разогрейте сливочное масло. Лук порежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета. Морковь натрите на крупной терке или порежьте тонкой соломкой. Добавьте морковь к обжаренному луку и тушите овощи на небольшом огне. При необходимости добавьте еще немного сливочного масла. Немного посолите и поперчите.

Когда лещ станет мягким, добавьте обжаренные овощи и припускайте рыбу еще несколько минут. Сыр потрите на мелкой терке и посыпьте им леща. Закройте посуду крышкой. Когда сыр расплавится и покроет рыбу корочкой, можно подавать блюдо к столу. Приготовленного таким образом леща можно посыпать свежей зеленью.

Вам потребуется:
лещ — 1 шт.,
пиво — 100 г,
морковь — 1 шт.,
лук — 1–2 шт.,
сыр — 100 г,
соль, перец — по вкусу.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА «НУ-КА ПОПРОБУЙ»

Подготовьте рыбу. Удалите чешую, отрежьте голову, хвост и плавники. Переложите подготовленную рыбу в кастрюлю и варите около 20 минут. Добавьте соль, лавровый лист, луковицу, корень петрушки. Рыба не должна развалиться в воде.

Когда рыба будет готова, отделите мясо от костей и положите измельченное мясо рыбы в блюдо. Из рыбного бульона приготовьте желе. Для этого желатин разведите в небольшом количестве воды. Затем разведенный желатин вылейте в рыбный бульон (примерно 0,5 л). Блюдо, в которое вы уложили кусочки, украсьте фигурно порезанной морковью, кружочками лимона. Теперь залейте рыбу приготовленным бульоном с разведенным желатином и поставьте блюдо в холодное место.

Вам потребуется:
речная рыба — 400 г,
желатина — 2 ч. л.,
морковь — 1 шт.,
лук — 1–2 шт.,
соль, перец — по вкусу.

РЫБНЫЕ РУЛЕТИКИ «ЗАБАВА»

Для приготовления этого блюда используйте сома или налима. Вполне подойдет и крупная щука. Рыбу обработайте. Удалите голову, плавники и хвост. Разрежьте рыбу вдоль хребта и удалите хребет и реберные кости. Отделите мясо рыбы от костей.

Филе рыбы порежьте на небольшие тонкие полоски. Посолите их и поперчите. Зелень порубите и положите на кусочки рыбы. Скатайте ломтики в рулеты и свяжите ниткой. Рулетики отварите в чуть подсоленной воде. Через 15 минут выньте готовые рулетики и удалите нитки. Замочите желатин и растворите его в отваре. Остывшим отваром залейте красиво уложенные и украшенные зеленью петрушки, отварной морковью и кольцами лука рыбные рулетики. Блюдо поставьте в прохладное место для застывания.

Вам потребуется:
филе рыбы — 400–500 г,
свежая зелень — 80 г,
желатин — 2 ч. л.,

соль, специи — по вкусу.

СУДАК «ХОЛОДНЫЙ»

Рыбу разделайте. Удалите чешую, голову, плавники и хвост. Если рыба не очень крупная, пропустите ее через мясорубку вместе с костями. У рыбы крупных размеров нужно сначала удалить кости. Рыбный фарш немного посолите и поперчите. Добавьте молотых сухарей.

Приступите к приготовлению начинки. Грибы тщательно промойте и отварите в подсоленной воде. Готовые грибы порежьте тонкой соломкой. Отварите яйца и охладите их. Порежьте яйца мелкими кубиками и смешайте с грибной массой. Зелень мелко порубите и добавьте в начинку.

В рыбный фарш добавьте яйца. Фарш должен получиться густым. Небольшое количество фарша положите на ладонь и немного приплюсните. Положите ложку начинки и заверните фарш подобно пирожку. Края аккуратно защипните. В грибной бульон положите лавровый лист, гвоздику, несколько горошин черного перца и доведите до кипения. После закипания огонь уменьшите и опускайте приготовленные биточки. Через 10–13 минут можно доставать биточки шумовкой.

Приступите к приготовлению соуса. Натрите на мелкой терке сыр. Лук прокрутите через мясорубку. Смешайте прокрученный лук и сыр. Добавьте майонез.

Выложите биточки на отдельное блюдо и залейте соусом. Дайте блюду охладиться и украсьте кольцами лука.

Вам потребуется:
судак — 1 шт.,
яйца — 2 шт.,
молотые сухари — 5 ст. л.,
соль, перец — по вкусу.
Для начинки:
грибы — 150 г,
яйца — 3 шт.,
специи — по вкусу.
Для соуса:
сыр — 100 г,
лук — 1 шт.,
майонез — 100 г.

ЩУКА «КАПИТАНСКАЯ»

Для приготовления этого блюда потребуется крупная щука с

икрой. Рыбу разделайте. Удалите чешую, голову, плавники и хвост. Аккуратно распорите брюшко и выньте икру. Выпотрошенную щуку хорошо промойте, снимите кожицу. Отрежьте от рыбы продольные широкие полосы филейного мяса. Сбрызните филе щуки лимонным соком. Каждую полоску посолите и поперчите.

В сковороде разогрейте сливочное масло. Лук порежьте мелкими кубиками и обжарьте в сливочном масле. Добавьте в сковороду с луком икру, которую предварительно нужно очистить от пленки. Пережаривайте икру вместе с луком. Яйца отварите вкрутую и охладите. Порежьте яйца кубиками и смешайте с луком.

На каждую полоску филейного мяса положите ровным слоем начинку. Заверните мясо в виде рулета. Чтобы рулеты не разворачивались, сколите края деревянной шпажкой. Положите рулет швом вниз на смазанную маслом форму.

Займитесь приготовлением соуса. Промойте плавники, хвост и голову щуки. Уложите их в кастрюлю и залейте небольшим количеством воды. Немного присолите. Добавьте специи. Полученный бульон будет основой для приготовления соуса.

Отлейте в отдельную посуду указанное в рецепте количество бульона. Сыр натрите на мелкой терке и добавьте в горячий бульон. Сыр закладывайте в бульон, помешивая, иначе он расплавится в виде комков. Добавьте в бульон сметану и хорошо перемешайте.

Полученным соусом полейте рулеты, приготовленные из филе щуки. Поставьте рулеты в духовку и запекайте до полной готовности. Время от времени поливайте рулеты оставшимся соусом.

Блюдо подается к столу холодным. Порежьте рулеты на порционные кусочки, посыпьте свежей мелко порезанной зеленью. Украсьте блюдо кольцами лука.

Вам потребуется:
щука — 1 шт.
Для начинки:
икра щуки — 80– 100 г,
лук — 2–3 шт.,
яйцо — 2–3 шт.
Для соуса:
бульон — 150 г,
сыр — 80 г,
сметана — 2 ст. л.,
соль, специи — по вкусу.

ЭСКАЛОП «РЫБНЫЙ»

Для приготовления этого блюда лучше всего подойдут осетровые рыбы. Удалите у рыбы чешую, голову, плавники и хвост. Разрежьте рыбу вдоль хребта. Удалите хребет и реберные кости. Мясо рыбы порежьте на порционные кусочки. Каждый кусок слегка присыпьте солью и перцем, затем обваляйте в муке.

В сковороде разогрейте небольшое количество растительного масла и обжарьте рыбу сначала с одной стороны, потом — с другой.

Яблоки желательно использовать кислых сортов. Натрите яблоки на мелкой терке и положите по 2–3 чайные ложки яблочного пюре на каждый кусочек рыбы. Оставшиеся яблоки выложите на дно сковороды.

Огонь под сковородой уменьшите и закройте сковороду крышкой. Каждые 2–3 минуты крышку приподнимайте и поливайте тертые яблоки маслом и жиром, который вытапливается из рыбы.

Вам потребуется:
осетровая рыба — 500 г,
соль, специи — по вкусу,
яблоки — 3–4 шт.

ЗАКУСКА «РОМАНОВСКАЯ»

Соленую рыбу 9очист 0ите 9 от кож 0и 9. 0 9Удалите 0чешую, голову, плавники и хвост. Разрежьте рыбу вдоль хребта и удалите 9хребе 0т 9 и реберные кости. Филе рыбы порежьте на порционные 9ломтики 0, залейте молоком. Можно смешать молоко пополам с водой. Оставьте рыбу на некоторое время замоченной.

9Сыр натрите на мелкой терке. 0Натрите яблоко. 9Чеснок 9пропустите через чеснокодавилку. Соедините сыр 0, яблоко 9 и 9чеснок, добавьте майонез и хорошо перемешайте. Положите 9полученную массу на каждый кусочек 0 вымоченной рыбы.

Лук порежьте кольцами и обильно сбрызните столовым уксусом. Кольца лука немного подавите, чтобы они лучше впитали уксус. Выложите филе рыбы на блюдо и украсьте кольцами лука.

9Вам 0потребуе 9тся:
соленая речная рыба 9–1 шт. 0,
9сыр — 100 г 0,
9чеснок — 2 дольки 0,
яблоко — 1 шт.,

9майонез — 3 0–9–4 ст. л. 0,
9лук — 1 шт.

ЗАКУСКА «РИЖСКАЯ»

Для приготовления закуски подойдет любая речная рыба. Вымойте и выпотрошите рыбу. Удалите чешую, голову, плавники и хвост. Разрежьте ее вдоль хребта и удалите кости. Филе рыбы пропустите через мясорубку. Если рыба не очень крупная, можно прокрутить ее вместе с костями. В этом случае пропустите рыбу через мясорубку два или три раза.

Добавьте в рыбный фарш творог. Яйца взбейте до появления пены и перелейте их в фарш. Добавьте соль и перец. Морковь очистите под проточной водой и натрите на мелкой терке. Переложите натертую морковь в рыбную массу и хорошо перемешайте.

Смажьте форму маслом и слегка присыпьте манной крупой. Приготовленную массу переложите в форму ровным слоем. Натрите сыр на мелкой терке и посыпьте выложенную в формочку массу. Выпекайте в духовке при температуре 190 градусов.

Готовую закуску охладите и подавайте к столу на блюде, украшенном кольцами лука.

Вам потребуется:
рыба — 350 г,
яйца — 3 шт.,
творог — 250 г,
тертый сыр — 80 г,
морковь — 1 шт.,
соль, перец — по вкусу.

ПАСТЫ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ

ПАСТА «ОКЕАН»

Для приготовления пасты подойдет любая речная рыба. Удалите чешую, голову, плавники и хвост рыбы. Выпотрошите ее и тщательно промойте. Разрежьте рыбу вдоль хребта и удалите кости. Пропустите филе рыбы через мясорубку.

В сковороде разогрейте небольшое количество сливочного масла и обжарьте фарш. Посолите и поперчите его. Лук прокрутите на мясорубке и добавьте в рыбный фарш. Обжаривайте лук вместе с фаршем, пока лук не станет мягким.

Творог разотрите, чтобы не было комочков. Добавьте творог в обжаренный фарш и хорошенько перемешайте. Яйца отварите вкрутую, охладите и мелко порубите. Измельченные яйца смешайте с рыбной смесью. Добавьте немного горчицы.

Полученную массу нужно хорошо растереть и охладить.

Вам потребуется:
речная рыба — 1 шт.,
творог — 100 г,
яйца — 2 шт.,
лук — 1–2 шт.,
горчица, соль — по вкусу.

ПАСТА «МОСКОВСКАЯ»

Копченого леща освободите от чешуи. Удалите голову, плавники и хвост. Удалите кости и прокрутите полученное филе через мясорубку. Прокрутите также копченую колбасу и копченый сыр. Добавьте майонез и все хорошо перемешайте.

Вам потребуется:
филе копченого леща — 200 г,
копченая колбаса — 60 г,
копченый сыр — 60 г,
майонез — 5 ст. л.

ПАСТА «ЩУЧЬЯ»

Щуку разделайте. Удалите чешую, голову, плавники и хвост. Рыбу выпотрошите и хорошо промойте. Залейте щуку водой, добавьте немного соли, лавровый лист, перец горошком и отваривайте щуку до полной готовности. Отваренную щуку

немного охладите и пропустите через мясорубку.

Помидоры обдайте крутым кипятком и снимите с них кожицу. Затем тоже пропустите через мясорубку. Отварите яйца вкрутую. Охлажденные яйца мелко порубите и подавите вилкой, чтобы измельчить их сильнее. В отдельной посуде смешайте фарш, яйца, помидоры. Добавьте немного майонеза.

Вам потребуется:
щука — 300 г,
помидоры — 3 шт.,
яйца — 3 шт.,
майонез — 100 г,
соль, специи — по вкусу.

РЫБНАЯ ИКРА «ПАСТОРАЛЬ»

Для приготовления икры можно взять любую речную рыбу. Обработайте и выпотрошите рыбу. Тщательно ее промойте. Разрежьте рыбу вдоль хребта и удалите кости. Филейные кусочки порежьте кубиками.

В сковороде разогрейте растительное масло. Переложите рыбу в сковороду и, немного посолив и поперчив, обжаривайте. Готовую рыбу немного охладите и переложите в салатницу.

В кастрюлю положите отрезанные от рыбной тушки голову, плавники и хвост. Добавьте специи и сварите бульон. Тонко нашинкуйте капусту. Морковь порежьте тонкими полосками или мелкими кубиками. Выложите капусту в сковороду и добавьте немного рыбного бульона. Тушите капусту на среднем огне. Добаьте морковь и тушите ее вместе с капустой до полной готовности. Отварите яйца вкрутую. Охлажденные яйца порежьте и переложите их в салатницу с рыбой. Туда же переложите готовые капусту и морковь. При этом в салатницу должно попасть как можно меньше жидкости. Поэтому перекладывайте остывшие капусту и морковь шумовкой, чтобы жидкость стекала в сковороду.

В салатнице все перемешайте и добавьте немного майонеза. Зелень укропа и петрушки мелко порежьте и добавьте в салатницу. Подавайте блюдо как холодную закуску.

Вам потребуется:
речная рыба — 300 г,
капуста — 250 г,
морковь — 1 шт.,
яйца — 3 шт.,
майонез — 100 г,
соль, специи — по вкусу.

ЗАКУСКА «ПИКАНТНАЯ»

Для приготовления этой закуски лучше всего взять рыбу пожирнее. Вполне подойдет жирная щука, лещ или судак. Рыбу разделайте. Удалите голову, плавники и хвост. Разрежьте рыбу вдоль хребта и удалите кости. Филе рыбы порежьте на порционные куски. Побрызгайте на филейные кусочки соком лимона. Голову, плавники и хвост положите в кастрюлю, залейте водой, добавьте гвоздику и несколько горошин перца. Влейте огуречный рассол. Поставьте в кастрюлю решетку для отваривания на пару. Уложите на решетку кусочки рыбы, которые перед этим слегка присолите и поперчите. Закройте кастрюлю крышкой и отваривайте рыбу до готовности.

Отварите свеклу. Охлажденную свеклу очистите от шкурки и порежьте тонкой соломкой. Лук порежьте кубиками. В сковороде разогрейте растительное масло и обжарьте лук до золотистого цвета. В сковороду с луком выложите свеклу и тушите несколько минут. Добавьте томатную пасту и уксус для придания кислоты и остроты.

В отдельной посуде смешайте охлажденную свеклу и сваренные на пару ломтики рыбы. Подавайте блюдо к столу, украсив его свежей зеленью.

Вам потребуется:
щука, лещ или судак — 400 г,
огуречный рассол — 1 ст.,
свекла — 1 шт.,
лук — 2 шт.,
томатная паста — 1 ст. л.,
столовый уксус — 1 ч. л.,
соль, специи — по вкусу.

СОМЯТИНА «ПО-УДМУРТСКИ»

Рыбу разделайте по всем правилам. Удалите голову, плавники и хвост. Выпотрошите сома и тщательно промойте. Удалите кости и разрежьте рыбу на филейные ломтики величиной с ладонь. Рыбу сложите в отдельную посуду и немного подержите ее в маринаде. Каждый ломтик слегка сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Залейте ломтики рыбы белым вином.

В сковороде разогрейте растительное масло. Филеный кусочек обваляйте в муке и опустите в разогретое масло. Обжаривайте на достаточно сильном огне, чтобы мясо сразу схватилось и появилась золотистая корочка. После этого рыбу

переложите в отдельную посуду.

Займитесь приготовлением соуса для тушения в духовке. Натрите на мелкой терке сыр и яблоки. Перемешайте их и добавьте немного майонеза. Каждый кусочек рыбы обмакните в этот соус и переложите в сковороду. Запеките кусочки сома в духовке до полной готовности. Делайте это при температуре не более 190–200 градусов. Через 15–20 минут сом будет готов. Дайте ему охладиться и переложите ломтики на блюдо.

Приступайте к приготовлению соуса для поливки. Для этого помидоры обдайте крутым кипятком. Снимите с томатов кожицу и пропустите их через мясорубку. Можно помидоры мелко порезать и измельчить вилкой. Но в этом случае останутся комочки. Добавьте в помидоры немного огуречного рассола. Полученную массу смешайте с майонезом и взбейте миксером до получения однородной массы. Залейте этим соусом охлажденного сома.

Вам потребуется:
сом — 400–500 г.
Для маринада:
белое вино — 0,5 ст.,
лимонный сок, соль, специи — по вкусу.
Для первого соуса:
сыр — 150 г,
яблоки — 2 шт.,
майонез — 100 г.
Для второго соуса:
помидоры — 2–3 шт.,
огуречный рассол — 5–6 ст. л.,
майонез — 100 г.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ «РЕЧНОЕ ЧУДО»

Для приготовления начинки для фарширования помидоров можно взять любую речную рыбу. Разделайте рыбу по всем правилам и отварите на пару. В воду для отваривания добавьте огуречный рассол, несколько горошин черного перца, гвоздику и лавровый лист. Отварите рыбу до готовности и оставьте на некоторые время, чтобы она остыла.

Остывшую рыбу пропустите через мясорубку вместе со свежей зеленью. Добавьте сметану и хорошо перемешайте. У помидоров срежьте верхушку и ложкой осторожно удалите сердцевину. Подготовленные помидоры наполните начинкой. Сверху накройте начиненные помидоры крышечкой — отрезанной верхушкой. Выложите помидоры на блюдо и украсьте листьями

салата.

Вам потребуется:
речная рыба — 350 г,
помидоры — 8 шт.,
свежая зелень — 50 г,
сметана — 6 ст. л.,
соль, специи — по вкусу.

БАКЛАЖАНЫ «ПО-ВОЛГОГРАДСКИ»

Баклажаны очистите от кожицы и разрежьте вдоль плода. Удалите сердцевину и замочите на некоторое время в подсоленной воде, чтобы с баклажанов сошла горечь.

Займитесь приготовлением начинки. Рыбу разделайте по всем правилам, переложите в кастрюлю и залейте водой. Добавьте лавровый лист, перец горошком и отварите. Отваренную и охлажденную рыбу прокрутите через мясорубку. Можно сделать это два или три раза, чтобы косточки совсем не чувствовались. Мелко порежьте свежую зелень и смешайте с рыбным фаршем.

Наполните приготовленной начинкой баклажаны и выложите их на смазанную маслом форму. Натрите на мелкой терке сыр. Зелень порежьте как можно мельче и перемешайте с натертым сыром. Полученную массу выложите на баклажаны и поставьте в духовку для запекания. Когда сыр расплавится и запечется на баклажанах аппетитной корочкой, можно достать формочку из духовки. Подавайте к столу это блюдо охлажденным.

Вам потребуется:
баклажаны — 5 шт.,
рыба — 300 г,
сыр — 150 г,
свежая зелень — 60 г,
соль, специи — по вкусу.

БАКЛАЖАНЫ «ЗАКУСОЧНЫЕ»

Для приготовления этого блюда лучше всего взять рыбу с минимальным количеством костей. Поэтому остановите свой выбор на соме или налиме. Рыбу разделайте. Для блюда вам потребуется только филейные кусочки. Порежьте филе рыбы на небольшие ломтики, длиной не более 5–6 см. На некоторое время оставьте рыбные ломтики в маринаде. Сбрызните рыбу соком лимона, посыпьте немного солью и перцем и полейте небольшим количеством белого вина.

Баклажаны очистите, но если вы не хотите этого делать, то

можно и не очищать их от кожицы. Фиолетовая полосочка баклажановой шкурки придаст готовому блюду более колоритный вид. Порежьте баклажаны ломтиками вдоль всего плода. Ломтики пересыпьте небольшим количеством соли и дайте им некоторое время постоять, чтобы сошла горечь.

В сковороде разогрейте жир или растительное масло и обжаривайте ломтики баклажана, пока они не станут мягкими и не приобретут золотистый цвет. На обжаренный ломтик положите один кусочек рыбы и помидорную дольку. Заверните баклажан в виде рулета. Сложите баклажановые рулетики в смазанную жиром форму. На каждый баклажан положите по ложке майонеза и запекайте в духовке до готовности рыбы. Для этого вам потребуется не больше 20 минут.

Готовые рулетики переложите на блюдо, украсьте веточками петрушки или укропа. К столу блюдо подавайте охлажденным.

Вам потребуется:
рыба — 1 кг,
белое вино — 200 г,
баклажаны — 500 г,
помидоры — 5–6 шт.,
майонез — 150 г,
соль, специи — по вкусу.

ОПЯТЬ ЭТИ ЕРШИ! (ЧТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ИЗ РЫБНОЙ МЕЛОЧИ)

Зачастую хозяйки весьма пренебрежительно относятся к мелкой рыбешке и без особого сожаления отдают ее на съедение домашней живности. А вот коты, которые, как известно, довольно разборчивы в том, что едят, с огромным удовольствием лакомятся мелкой рыбешкой. Да, ерши — это, конечно, не семга! Но даже из маленьких ершей или пескариков можно приготовить совершенно потрясающие блюда. Стоит вам приложить лишь немного фантазии, вкуса и…, конечно, знания кулинарных рецептов.

РАГУ «ЕРШИНОЕ»

Свежих ершей разделайте по всем правилам. Удалите голову, плавники и хвост. Совсем маленьких ершей можно обжаривать целиком. Рыбок покрупнее разрежьте на две части. Ершей немного посолите, поперчите и обваляйте в муке.

Головы, плавники и хвосты ершей залейте водой, добавьте немного соли, лавровый лист и варите бульон.

В сковороде разогрейте растительное масло. Выложите рыбу на сковороду и обжарьте на сильном огне до появления корочки. Картофель порежьте мелкими кубиками. Капусту тонко нашинкуйте. Морковь потрите на крупной терке или нарежьте тонкими полосками. В сковороде разогрейте растительное масло и выложите в сковороду капусту. Обжаривайте капусту около 10 минут. После этого добавьте кубики картофеля. Обжаривайте картофель и капусту около 5 минут и выложите в сковороду морковь. Лук порежьте кольцами и добавьте их в сковороду. Налейте в сковороду немного бульона и тушите на медленном огне до полной готовности овощей.

Перед тем как снять с огня готовые овощи, выложите в сковороду обжаренных ершей. Накройте сковороду крышкой и тушите еще около 5–6 минут.

Вам потребуется:
ерши — 5–6 шт.,
картофель — 2–3 шт.,
капуста — 150 г,
морковь — 1 шт.,
лук — 1–2 шт.,
бульон — 0,5 ст.,
соль, специи — по вкусу.

ПЛОТВА «ПО-БЕНГАЛЬСКИ»

Рыбу разделайте. Удалите голову, плавники и хвост. Аккуратно выпотрошите и хорошо промойте. Рыбу слегка присыпьте солью и перцем и оставьте на некоторое время, чтобы она пропиталась специями.

Приступайте к приготовлению начинки. Разогрейте в сковороде сливочное масло. Лук порежьте мелкими кубиками и обжарьте в сливочном масле до золотистого цвета. Сыр натрите на крупной терке, смешайте с обжаренным луком и сразу, пока сыр не начал плавиться, нафаршируйте им плотву. Чтобы кожица рыбы не раскрывалась во время приготовления, обмотайте ее брюшко никой, которую нужно будет удалить после обжаривания.

Разогрейте в сковороде растительное масло и на сильном огне обжарьте рыбу, чтобы появилась корочка. После этого переложите рыбу в другую посуду.

Приступайте к приготовлению соуса для заливки рыбы. Взбейте яйца до появления пены и добавьте немного майонеза. Еще раз взбейте. Залейте обжаренную рыбу полученным соусом и запеките плотву в духовке до полной готовности.

Вам потребуется:
плотва — 5 шт.
Для начинки:
лук — 2–3 шт.,
сыр — 100 г.
Для соуса:
майонез — 100 г,
яйца — 2 шт.,
соль, специи — по вкусу.

«АНДАЛУЗСКИЕ» РЫБКИ

Для приготовления этого блюда подойдет любая мелкая речная рыбешка. Удалите у рыб головы, плавники, хвост и чешую. Выпотрошите и тщательно промойте. Головы, плавники и хвосты положите в кастрюлю и залейте небольшим количеством воды. Добавьте специи и сварите бульон. Для этого вам требуется не больше 12–15 минут. Тушки рыбок порежьте на небольшие кусочки. Каждый кусочек посыпьте солью и перцем.

Мелко порежьте копченый шпик. Лук порежьте крупными кольцами. Морковь натрите на крупной терке. В сковороде разогрейте растительное масло и обжарьте лук. Когда он станет золотистого цвета, выложите в сковороду морковь и обжаривайте до мягкости. Соленые огурцы порежьте мелкими кубиками и

переложите их в сковороду. Добавьте шпик, бульон и кусочки рыбы. Немного поперчите. Тушите блюдо до полной готовности рыбы.

Перед подачей к столу посыпьте блюдо свежей зеленью.

Вам потребуется:
мелкая рыба — 500 г,
копченый шпик — 100 г,
лук — 3 шт.,
морковь — 1–2 шт.,
огурцы — 2 шт.,
бульон — 0,5 ст.,
соль, специи — по вкусу.

ОКУНИ «СМЕТАННЫЕ»

Рыбу выпотрошите и разделайте. Подготовленных окуней натрите солью и посыпьте перцем. Оставьте рыбу на некоторое время, чтобы специи впитались.

Разогрейте в сковороде небольшое количество растительного масла и обжарьте окуней на сильном огне до появления корочки. Помидоры обдайте кипятком и снимите с них кожицу. Помидорную мякоть прокрутите через мясорубку. Лук порежьте кольцами и обжарьте в хорошо разогретом сливочном масле. Смешайте сметану и прокрученные помидоры. Добавьте обжаренный лук и хорошо перемешайте.

Залейте соусом обжаренную рыбу. Накройте сковороду крышкой и тушите около 10 минут до полной готовности рыбы.

Вам потребуется:
окуни — 4 шт.,
помидоры — 2 шт.,
сметан — 150 г,
лук — 2 шт.,
соль, специи — по вкусу.

КАРАСИ «СЫЗРАНСКИЕ»

Карасей очистите от чешуи. Удалите головы, плавники и хвост. Рыбу выпотрошите и хорошо промойте. Тушки рыб необязательно разрезать. Можно обжаривать их целиком. Каждую рыбу немного посолите и поперчите. Обваляйте карасей в муке. В сковороде разогрейте небольшое количество растительного масла и обжаривайте рыбу на сильном огне, чтобы появилась корочка.

Лук и соленые огурцы порежьте кубиками. Разогрейте немного растительного масла и обжаривайте лук до золотистого

цвета. Добавьте соленые огурцы и тушите около 15 минут. Немного поперчите. Переложите тушеные овощи в сковороду с карасями и тушите все вместе еще около 7 минут. Готовое блюдо посыпьте свежей зеленью.

Вам потребуется:
караси — 5 шт.,
лук — 3 шт.,
соленые огурцы — 2–3 шт.,
соль, перец — по вкусу.

РЫБНЫЙ ПАШТЕТ «МОСКОВИЯ»

Паштет можно приготовить из любой мелкой речной рыбы — пескарей, окуней или красноперок. Рыбу разделайте. Удалите головы, плавники и хвосты. Выпотрошите рыбу и хорошо промойте. В кастрюлю сложите тушки рыбы, а также головы, плавники и хвосты. Добавьте соль, лавровый лист, несколько горошин черного перца. Поставьте кастрюлю на огонь и доведите до кипения. После этого огонь уменьшите и варите около 15 минут на медленном огне. Старайте не допускать сильного кипения, чтобы рыба не разварилась.

Готовую рыбу вытащите шумовкой и переложите в отдельную посуду. Извлеките из бульона головы, плавники и хвосты. Рис промойте и сварите в рыбном бульоне. Остывшую рыбу прокрутите через мясорубку. Сделайте это не менее двух раз, чтобы все косточки оказались раздробленными и не ощущались в паштете.

Сваренный рис откиньте на дуршлаг и дайте стечь лишней жидкости. Когда рис немного охладится, пропустите его через мясорубку и соедините с рыбным фаршем. Все хорошо перемешайте.

Яйца отварите вкрутую. Охлажденные яйца мелко порубите и подавите вилкой. Выложите яйца в рыбную массу. Перемешайте и пропустите через мясорубку. Добавьте в рыбную массу размягченное сливочное масло и хорошо разотрите паштет, пока масло не разойдется равномерно.

Вам потребуется:
мелкая рыба — 300 г,
рис — 80 г,
яйца — 3 шт.,
соль, специи — по вкусу.

«КРАСНАЯ» РЫБА

Рыбную мелочь разделайте. Выпотрошите и хорошо промойте. Каждую рыбку натрите солью и посыпьте перцем. Дайте рыбе немного постоять, чтобы специи впитались.

Приступайте к приготовлению соуса. Помидоры очистите от кожицы. Для этого обдайте помидоры кипятком, после этого кожицу можно легко снять. Пропустите томаты через мясорубку. Добавьте сметану, соль, перец и все хорошо перемешайте. Выложите подготовленную рыбу на дно глубокой сковороды. Рыбу можно положить в два слоя, если ее много. Залейте рыбу приготовленным соусом. Тушите рыбу на медленном огне до полной готовности.

Вам потребуется:
мелкая рыба — 600 кг,
помидоры — 6 шт.,
сметана — 0,5 ст.,
соль, специи — по вкусу.

КАРАСИ «ЯИЧНЫЕ»

Карасей хорошенько вымойте. Очистите от чешуи. Удалите головы и выпотрошите. Плавники и хвост можно оставить. Каждую рыбу немного посолите, поперчите и оставьте на некоторое время. Взбейте яйца до появления пены. В сковороде разогрейте растительное масло. Рыбу обваляйте в муке, затем в яичной смеси и сразу перекладывайте в сковороду. Обжаривайте на довольно сильном огне, чтобы появилась румяная корочка.

Займитесь приготовлением соуса для запекания рыбы. Лук нарежьте кольцами. Яйца взбейте и добавьте натертый на мелкой терке сыр. Все хорошо перемешайте и залейте карасей. Поставьте рыбу в духовку и запекайте, пока не образуется золотистая корочка.

Вам потребуется:
караси — 6–7 шт.,
яйца для обжаривания — 1 шт.
Для соуса:
лук — 1 шт.,
сыр — 80 г,
яйца — 2 шт.,
соль, перец — по вкусу.

РЫБА «ПО-КАЗАЦКИ»

Для приготовления этого блюда подойдет любая мелкая рыба. Очистите рыбу от чешуи. Удалите головы, плавники и

хвосты. Выпотрошенную рыбу хорошо промойте. Натрите подготовленную рыбу солью и перцем. Дайте ей немного постоять. На дно глубокой посуды выложите слой нарезанных кружочками помидоров. На помидоры выложите рыбу. Лук порежьте колечками и выложите на рыбу.

Займитесь приготовлением соуса. Свежую зелень мелко порежьте. Добавьте зелень в майонез и смешайте с рассолом от консервированных огурцов или помидоров. Полученную массу тщательно перемешайте и залейте ею рыбу. Поставьте блюдо для запекания в духовку. Запекайте при температуре 200 градусов в течение 20 минут.

Вам потребуется:
рыба — 400 г,
помидоры — 4 шт.,
лук — 3 шт.,
соль, перец — по вкусу.
Для соуса:
зелень — 60 г,
рассол — 150 г,
майонез — 3 ст. л.

ПЕСКАРИ ФАРШИРОВАННЫЕ

Пескарей желательно выбрать покрупнее. Рыбу очистите от чешуи. Удалите головы. Выпотрошите пискарей и тщательно их промойте. Рыбу посолите и немного поперчите.

Грибы отварите в чуть подсоленной воде. Разогрейте в сковороде сливочное масло и обжарьте рыбу на сильном огне, чтобы быстро появилась золотистая корочка.

Приступите к приготовлению начинки. Отваренные и охлажденные грибы прокрутите через мясорубку. Соленые огурцы мелко порежьте и соедините с грибами. Добавьте в полученную массу яйцо и хорошо перемешайте. Приготовленной начинкой наполните обжаренную рыбу и выложите ее в форму для запекания в духовке.

Приступите к приготовлению соуса для запекания. Для этого сыр натрите на мелко терке. Добавьте тертый сыр в указанное в рецепте количество грибного бульона. Положите в соус сметану. Массу взбейте миксером. Немного посолите и добавьте несколько горошин черного перца. Залейте соусом рыбу и запекайте в духовке около 12–16 минут. Готовое блюдо посыпьте свежей зеленью.

Вам потребуется:
пескари — 5 шт.

Для начинки:
грибы — 80 г,
соленые огурцы — 1 шт.,
яйцо — 1 шт.
Для соуса:
грибной бульон — 0,5 ст.,
сыр — 100 г,
сметана — 3 ст. л.,
соль, специи — по вкусу.

РЫБНЫЙ ТОРТ «ЛАКОМКА»

Для приготовления «торта» можете взять любую мелкую рыбешку. Разделайте ее по всем правилам. Удалите головы, плавники и хвосты. Порежьте рыбу на небольшие кусочки, посыпьте солью и перцем. Разогрейте растительное мало и на сильном огне обжарьте рыбу до появления корочки. В форму для запеканя в духовке выложите первый слой рыбы. Сверху выложите кольца лука и майонез. Положите еще один слой рыбы и выложите на него помидоры, нарезанные колечками, и майонез. Третий слой рыбы посыпьте зеленым горошком. Положите немного майонеза и поставьте формы с уложенной слоями рыбой для запекания в духовку. Запекайте «торт» при температуре 200 градусов около 15–20 минут. Подавайте блюдо охлажденным и порезанным на порционные куски.

Вам потребуется:
рыба — 800 г,
лук — 2 шт.,
помидоры — 2–3 шт.,
зеленый горошек — 100 г,
майонез — 200 г,
соль, специи — по вкусу.

СОЛЯНКА «АЛТАЙСКАЯ»

Для приготовления солянки возьмите мелкую рыбу. Удалите головы, плавники и хвосты. Выпотрошите и промойте рыбу, разрежьте вдоль хребта и удалите хребет и реберные кости. Порежьте рыбу на небольшие кусочки, посыпьте небольшим количеством соли и перца.

Отрезанные головы, плавники и хвосты залейте водой. Добавьте немного соли, лавровый лист и сварите бульон.

Грибы отварите в чуть подсоленной воде, охладите и порежьте их мелкими кубиками. Кислую капусту вымочите в воде

в течение нескольких часов, чтобы сошли излишки соли. Вымоченную капусту выложите на сковороду с разогретым растительным маслом и тушите с небольшим добавлением рыбного бульона.

Морковь натрите на крупной терке. Лук и соленые огурцы порежьте кубиками. Когда капуста станет достаточно мягкой, переложите в сковороду грибы, лук и морковь. Тушите овощи и при необходимости добавляйте рыбного бульона. Когда овощи будут почти готовы, добавьте рыбные кусочки и тушите до готовности рыбы. Закройте сковороду крышкой. Готовое блюдо посыпьте свежей зеленью.

Вам потребуется:
рыба — 500 г,
грибы — 300 г,
кислая капуста — 200 г,
соленые огурцы — 3 шт.,
лук — 2–3 шт.,
морковь — 1 шт.,
зелень — 70 г,
соль и специи — по вкусу.

ГЛАВА VIII НЕТРАДИЦИОННАЯ КУЛИНАРИЯ ИЗ ДАРОВ ВОДОЕМОВ

Был такой случай. Побывал как-то один человек за границей, во Франции. Привез с собой много сувениров и всяких разностей и больше половины друзьям раздарил. Одному из них досталась банка консервов. Тот банку открыл, попробовал. Ну что ж, вкусно: мясо нежное, напоминает куриное. Всю банку одолел в один присест. А потом случайно взглянул на этикетку да так и обмер: на ней разделанная лягушка нарисована. Что стало с этим человеком, говорить не будем, как-то не хочется никому портить настроение. Но заметим, что вкусовые качества консервов из лягушки он вполне оценил, просто оказался неподготовленным к такой неожиданности.

А вообще, если отбросить предрассудки, то можно обнаружить, что блюда, приготовленные из даров водоемов, могут быть и вкусны, и питательны.

Конечно, если вы — консерватор по натуре, то, ознакомясь с содержанием этой главы, можете с отвращением отбросить книгу, а потом всю жизнь смотреть на какую-нибудь лягушку не иначе как с содроганием.

Если же вы — здравомыслящий и начитанный человек, знающий, из каких ингредиентов порой приготавливаются блюда в дорогих и пользующихся бешеной популярностью ресторанах с экзотической кухней, вы спокойно отнесетесь к рецептам, помещенным в этой главе.

А может быть, вы решитесь и на более смелый шаг и попробуете что-то приготовить? К тому же не все блюда, помещенные в данной главе, можно назвать экзотическими, ведь многие из них приготовлены из известных вам и сравнительно часто употребляемых в пищу продуктов.

Выбирайте, какой из предложенных трех путей окажется для вас наиболее привлекательным и, если вы выберете третий путь, — дерзайте!

Начнем с более традиционных блюд, от которых, наверно, не откажется никто. Речь идет о блюдах из раков. В реках и озерах их водится вдоволь, так что затруднений с основным продуктом для экспериментов у вас не будет. А если вы не знаете правил их ловли — не беда, ведь вы свободно можете купить раков на рынке и приготовить по одному из помещенных здесь рецептов.

Что такое вареные раки, знает каждый. Но пожалуй, не каждый знает, что даже варить их можно разными способами.

Вот самый простой способ.

ВАРЕНЫЕ РАКИ «РАЗ-ДВА»

Раков вымойте и оставьте некоторое время поплавать в холодной воде, чтобы они очистились. В это время поставьте кипятить воду. В кипящую воду бросайте по 4–5 раков вниз головой. Варите их до тех пор, пока они не покраснеют. В кипящую воду советуем вам добавить специи: лавровый лист, веточки укропа и петрушки.

Примечание. Довольно часто на базаре продают раков, которых требуется лишь слегка доварить. В таком случае их можно класть и в холодную, только что поставленную на огонь воду. Доваривать их, естественно, надо недолго.

Вам потребуется:

раки — 10 шт.,

вода — 1 л,

соль — 1/2 ч. л.,

укроп — 1–2 зонтика.

ВАРЕНЫЕ РАКИ «БОГАТЫЕ»

Раков вымойте так же, как указано в предыдущем рецепте. Варите их в кипящей воде пополам с пивом. Не забудьте добавить специи.

Но несмотря на то, что пиво уже входит в состав рецепта, это еще не значит, что нельзя пить пиво, закусывая его приготовленными таким способом раками.

Вам потребуется:

раки — 10 шт.,

вода — 1/2 л,

пиво — 1/2 л,

соль, специи — по вкусу.

ВАРЕНЫЕ РАКИ «ДЕРЕВЕНСКИЙ СЮРПРИЗ»

Помойте раков так, как уже было указано выше. Изменения в приготовлении состоят в том, что в кипящую воду надо вылить водку, а за 1 минуту до полной готовности раков надо добавить сметану. Раки приобретают новый вкус и становятся нежнее. После того как вы съели раков, рекомендуем не оставить без внимания и бульон.

Вам потребуется:

раки — 25–30 шт.,

водка (очищенная) — 1 ст.,

сметана густая — 3–4 ст. л.

ВАРЕНЫЕ РАКИ «ПО-ШВЕДСКИ»

Живых раков тщательно вымойте в холодной воде. После этого дайте им поплавать еще в течение часа. Это нужно для того, чтобы у них очистился пищеварительный тракт. Доведите до кипения подсоленную воду с половиной от взятого в рецепте количества веточек укропа. Чтобы не доставлять ракам лишних мучений, бросайте их в кипящую воду вниз головой, не более чем по 3–4 штуки за один раз.

Когда таким образом будут сварены все раки, положите их в глубокое блюдо, а бульон процедите и добавьте остальной укроп (его надо мелко порубить). Полейте раков этим бульоном и поставьте в холодильник на 10–12 часов. Это нужно для того, чтобы раки «устоялись». Перед тем как подавать раков к столу, выньте их из бульона, уложите на блюдо и украсьте свежим укропом. К ракам подавайте поджаренный хлеб с маслом.

Вам потребуется:
живые раки — 30 шт.,
вода — 5 л,
соль — приблизительно 4 ст. л.,
укроп — 10 веточек.

САЛАТ ИЗ МЯСА РАКОВ «ПАЛЬМИРА»

Для приготовления этого блюда возьмите готовое для кулинарной обработки отварное мясо раков и нарежьте его небольшими кусочками. Нарежьте кубиками сваренные вкрутую яйца. Добавьте мелко нарезанный лук. Заправьте майонезом и тщательно перемешайте. Такой салат не требует дополнительных компонентов: в нем уже есть все то, что не оставляет равнодушным ценителя новых блюд. Мясо раков имеет сладковатый вкус, «крутые» яйца сделают салат более сытным, а лук и майонез придадут ему необходимую остроту.

Вам потребуется:

вареные раки — 15–20 шт.,

вареные яйца — 5–6 шт.,

лук — 2–3 небольшие луковицы,

майонез — по вкусу.

Из раков можно приготовить и первые блюда. Они довольно экзотичны, и некоторые ингредиенты бывает трудно достать. Однако если вы не пожалеете сил и все же раздобудете необходимые компоненты, то у вас появится отличный шанс открыть для себя новые горизонты в «водной» кулинарии.

СУП ИЗ РАКОВ «НЮАНС»

Извлеките мясо из свежих или мороженных раков. Смешайте молоко со сливками и добавьте туда тертый кокос. Посолите молоко и доведите до кипения. Затем снимите его с плиты и оставьте доходить в течение 30 минут. Очистите и мелко порежьте лук и чеснок.

Молоко процедите в кастрюлю, отжав мякоть кокоса. Добавьте в него соевый соус, сахар, киндзу, черный перец горошком и цедру лимона. Теперь прибавьте лук и чеснок и доведите суп до кипения.

Теперь запустите мясо раков и несколько минут разогревайте его в супе.

Перед подачей к столу нарежьте кубиками и обжарьте в сливочном масле белый хлеб, положите его в каждую тарелку.

Вам потребуется:
свежие раки — 100 г,
молоко — 0,5 л,
сливки — 0,5 л,
тертый кокос — 200 г,
лук — 4 шт.,
чеснок — 1 зубчик,
соль — по вкусу,
молотая киндза — 1 ч. л.,
сахар — 1 ст. л.,
черный перец — 10 горошин,
цедра 1 лимона,
белый хлеб — 1 кусок,
сливочное масло — 2 ч. л.

Вторые блюда из мяса раков пользуются популярностью во всем мире. Попробуйте и вы приготовить несколько блюд по нашим рецептам.

РАКИ ПОД СОУСОМ ИЗ СЛИВОК «БАЛЕТ»

Промойте раков под струей холодной воды. Налейте в кастрюлю холодной воды, добавьте вино и уксус и доведите до кипения. Мелко нарежьте лук, чеснок и морковь и запустите в воду. Добавьте специи, соль, веточки петрушки и поварите 10 минут, чтобы отвар стал более насыщенным и ароматным.

Теперь в кипящую воду бросайте раков. Делайте это постепенно: бросайте по 4–5 раков вниз головой. Поварите раков 10 минут, затем вытащите и слегка остудите. А теперь все 30 шт. раков положите в тот же бульон остывать окончательно.

Процедите бульон, отлейте 1/2 л и уваривайте его до тех пор, пока от него не останется только 1/4 л.

Мясо раков извлеките из панциря.

Очистите и нарежьте кубиками лук. Поджарьте его на сливочном масле до образования золотистой корочки, затем присыпьте мукой и, постепенно подливая бульон из-под раков, поварите в течение 5 минут.

Белое вино (вторую указанную ниже порцию) смешайте со сливками и прокипятите вместе с бульоном. Положите в получившийся сливочный соус раков и посыпьте готовое блюдо укропом.

Вам потребуется:
раки — 30 шт.,
вода — 1 л,
белое вино (первая порция) — 1 л,
уксус (желательно виноградный) — 1/8 л,
лук репчатый — 1шт.,
чеснок — 1 зубчик,
морковь — 1 шт.,
соль — 1 ст. л.,
черный перец горошком — 4 шт.,
лавровый лист — 1 шт.,
петрушка — 2–3 веточки,
лук репчатый (для соуса) — 2 шт.,
масло сливочное — 4 ст. л.,
мука высшего сорта — 1/2 ст.,
белое вино (вторая порция) — 1/4 л.,
сливки — 350–400 г,
свежий укроп — 2 ст. л.

РИС С МЯСОМ РАКОВ «ХАЙ ЦИ»

Отварите и промойте индийский рис. Почистите лук и нарежьте его мелкими кубиками. Стручки болгарского перца разрежьте пополам, тщательно вымойте и нарежьте полосками. На этом первый этап приготовления блюда закончен.

Теперь разогрейте в сковороде растительное масло и потушите в нем нарезанные овощи. Добавьте зеленый горошек. Все посолите по вкусу и добавьте пряности (желательно шафран). Добавьте в овощи рис. Все слегка обжарьте на медленном огне, постоянно помешивая.

Мясо раков разогрейте на сливочном масле и выложите его на середину блюда с рисом. Блюдо можно подать с натуральным йогуртом без дополнительных вкусовых добавок.

Вам потребуется:
рис индийский — 250 г,
лук — 2 шт.,
перец болгарский — 4 стручка,
растительное масло — 2 ст. л.,
зеленый горошек — 200 г,
отварное мясо раков — 200 г,
сливочное масло — 30 г,
соль и шафран — по вкусу,
йогурт (без добавок) — 500 г.

Этот рецепт, как, впрочем, и предыдущий, кажется вполне невинным.

РАКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ «СТАРАЯ СКАЗКА»

Очистите картофель, разрежьте каждую картофелину пополам и сварите в подсоленной воде.

Очищенные от листьев и волокон кукурузные початки разрежьте на 4–5 частей и поварите в подсоленной воде в течение 15–20 минут.

Мясо раков поджарьте со всех сторон в оливковом масле (из указанной ниже порции возьмите 3 ст. л.).

Очистите и мелко порежьте лук, смешайте его с лимонным соком, болгарским перцем и оставшимся у вас оливковым маслом.

Теперь сделайте пюре: слейте картофельный отвар, разомните его и влейте соус из оливкового масла.

Перед подачей к столу выложите в блюдо пюре, сверху положите мясо раков и вареную кукурузу.

Блюдо можно украсить маслинами и разрезанными на половинки сваренными вкрутую яйцами.

Вам потребуется:
мясо раков — 400 г,
картофель — 14 шт. (средних),
кукуруза — 3 початка,
лук репчатый — 1 шт.,
оливковое масло — 1 ст.,
лимонный сок — 2 ст. л.,
болгарский перец — 1 стручок,
соль — по вкусу,
яйца, сваренные вкрутую — 2 шт.,
маслины — 8 шт.

ШАМПИНЬОНЫ С МЯСОМ РАКОВ «ПАРИЖ»

Очистите и порежьте кубиками лук. Почистите шампиньоны, отделите ножки от шляпок и мелко порубите (шляпки грибов резать не надо).

Шляпки шампиньонов обжаривайте в течение 2–3 минут в сливочном масле. Посолите и поперчите их и выложите из сковороды, а на том же жире потушите мелко порубленные ножки грибов и лук. Посолите по вкусу, поперчите и остудите.

Мясо раков сбрызните лимонным соком и оставьте пропитывать в течение 5 минут. Теперь раскрошите поджаренный кусок хлеба и смешайте его с мясом раков, грибным фаршем и яичными желтками. Этой массой наполните шляпки грибов.

В жаровню положите шляпки грибов, залейте их голландским соусом и запекайте в течение 2 минут в микроволновой печи. Блюдо можно украсить укропом и ломтиками лимона.

Вам потребуется:
лук — 2 шт.,
шампиньоны — 10–12 шт. (крупных),
сливочное масло — 30 г,
мясо раков — 125 г,
лимонный сок — 2 ст. л.,
хлеб поджаренный — 1 кусок,
яичный желток (сырой) — 2 шт.,
голландский соус — 1 банка,
соль, перец — по вкусу,
веточки укропа,
лимон — 4 ломтика.

РАКИ В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ «АНТРЕ»

Для приготовления этого оригинального блюда возьмите мясо раков, положите его в дуршлаг, ополосните холодной водой и дайте стечь.

Разогрейте и протрите через сито апельсиновый мармелад. Добавьте апельсиновый сок и винный уксус. Полученную смесь доведите до кипения. Добавьте соль и перец по вкусу. Добавьте чеснок (раздавите зубчик с помощью чеснокодавилки).

Мясо раков смешайте с готовым горячим апельсиновым соусом. Нарежьте листочки базилика. Теперь возьмите мякоть апельсина и нарежьте его кружочками, каждый кружочек разрежьте пополам и вместе с нарезанными листочками базилика добавьте к ракам и соусу. Готовое блюдо можете приправить лимонным соком и украсить веточками базилика. Теперь можете подавать.

Вам потребуется:
мясо раков — 800 г,
апельсиновый мармелад — 100 г,
апельсиновый сок — 200–250 мл,
винный уксус — 2 ст. л.,
чеснок — 1 зубчик,
апельсин — 3 шт.,
базилик — 2 пучка,
лимонный сок — 1–2 ст. л.,
соль, перец — по вкусу.

Следующее блюдо из мяса раков, которое мы вам хотим предложить, можно приготовить и для праздничного стола.

«КОРЗИНОЧКИ» ИЗ СПАГЕТТИ С МЯСОМ РАКОВ

Прежде всего в кипящей подсоленной воде сварите спагетти (их можно заменить макаронами). При этом в воду обязательно добавьте подсолнечное масло. Сваренные спагетти откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Теперь выложите их на кухонное полотенце и подсушите.

Возьмите два маленьких металлических сита (по размеру одно из них должно входить в другое). Будет еще лучше, если вы используете сито с двойным донышком. В кастрюльке разогрейте кулинарный жир. Одним слоем макарон наполните сито и поместите на 5–6 минут в горячий жир. Спагетти приобретут приятный золотистый цвет и примут форму корзиночки. Выложите «корзиночки» на кухонное полотенце.

Остывшие корзиночки, с которых стек жир, наполните мясом раков и нарезанными кубиками помидорами. Посолите по вкусу. Сверху корзиночки украсьте дольками помидоров, листочками базилика и нарезанными кружочками лимонов.

Вам потребуется:
мясо вареных раков — 400 г,
спагетти или макароны — 100 г,
подсолнечное масло — 1 ст. л.,
кулинарный жир — 500 г,
помидоры — 5–6 шт.,
лимон — 1 шт.,
базилик — 6–7 веточек,
соль — по вкусу.

Сейчас в продаже появилось множество разнообразных тропических плодов. Воспользуйтесь этим для того, чтобы приготовить следующее блюдо.

АВОКАДО, ФАРШИРОВАННЫЕ РАКАМИ И КУРИЦЕЙ «ФЛОРАНС»

Разрежьте каждый плод авокадо пополам и удалите косточки. Мякоть удалите чайной ложкой, придав ей таким образом форму шариков. Очистите банан и нарежьте его кружочками, соедините с шариками из авокадо и слегка сбрызните лимонным соком.

Мелко порежьте мясо курицы (без кожи). Листья салата тщательно вымойте под струей холодной воды и нарежьте тонкими полосками.

Майонез смешайте со сливками, молотым перцем, солью, сладким перцем и сахаром. Добавьте мелко нарезанное мясо вареных раков, а затем — шарики авокадо и бананы.

Все перемешайте с мясом курицы и салатом и начините этим фаршем оболочку авокадо. Сверху блюдо можно украсить ломтиками лимона и зеленью.

Всем вам, конечно, известны блюда из креветок. Вы скажете, что креветки — это исключительно «морской зверь» и в наших водоемах не водится. А вот и нет. Помимо морских, есть и пресноводные креветки, и все они съедобны. Вот и попробуйте приготовить из них вкусные и питательные блюда.

Очень вкусно мясо креветок, приготовленное со свининой. Предлагаем вам несколько рецептов.

РЕЧНЫЕ КРЕВЕТКИ, ЖАРЕНЫЕ СО СВИНИНОЙ «КАПРИЗ»

Креветки тщательно вымойте и отварите. Сушеные грибы, замоченные накануне, промойте, отделите ножки от шляпок и отожмите.

Нарежьте свинину небольшими кусочками. Мелко нашинкуйте лук и обжарьте его в растительном масле до золотистой корочки. Затем добавьте туда свинину и креветки. Все хорошо обжарьте, посолите по вкусу, добавьте грибы и зеленый горошек. Продолжайте жарить до готовности. Перед тем как подавать к столу, можете посыпать черным перцем.

Вам потребуется:
креветки — 250 г,
сушеные грибы — 10 шт.,
лук — 1 шт.,
свинина — 100 г,
горошек зеленый — 200 г,
растительное масло — 2 ст. л.,
соль, черный перец — по вкусу.

Предлагаем вам еще один рецепт креветок со свининой.

РЕЧНЫЕ КРЕВЕТКИ СО СВИНИНОЙ В ТЕСТЕ «СЕДЬМОЕ НЕБО»

Промытые и сваренные в подсоленной воде креветки и свинину мелко порубите, добавьте соль, перемешайте и сделайте из полученного фарша небольшие шарики. Муку смешайте с водой и яйцами и замесите некрутое тесто.

Разогрейте фритюр. Мясные шарики обмакивайте в тесто, опускайте во фритюр и держите там до тех пор, пока они не приобретут золотистого цвета. Выложите их на блюдо, в которое можно положить и листья салата.

Это блюдо можно подать с приправой. Для приправы смешайте соль с черным молотым перцем и добавьте несколько капель лимонного сока.

Вам потребуется:
вареные креветки — 500 г.,
свинина — 500 г.,
мука высшего сорта — 250 г.,
яйцо — 2 шт.,
соль — по вкусу,
черный молотый перец,
лимонный сок,
листья салата — 6–7 шт.

Все вы знаете, какое значение при подаче на стол мяса или рыбы имеет соус. Вот мы и предлагаем вам приготовить соус из речных креветок.

СОУС ИЗ РЕЧНЫХ КРЕВЕТОК «АВГУСТ»

Креветки очистите и тщательно промойте. Перемешайте их с водкой, рисовой мукой и солью. Поместите в бутыль, закупорьте и выдержите 2 недели.

Вам потребуется:

креветки мелкие — 6 ст. л.,

водка — 1/2 ст. л.,

мука из прожаренного риса — 1/2 ст. л.,

соль — 3 ч. л.

Приготовить следующее блюдо захочет уже не каждый. Оно носит название

КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК «ПАРАДИЗ»

Разморозьте речные креветки, сполосните их в холодной воде и дайте воде стечь. Вымойте маслины, удалите из них косточки и нарежьте мякоть тонкими ломтиками.

Сливки смешайте с майонезом (если нет майонеза, можете использовать не очень круто взбитые сливки), сахаром, пастой из анчоусов, лимонным соком и семенами горчицы.

Промойте, высушите и нарежьте соломкой листья салата.

Перед подачей к столу выстелите бокалы нарезанными листьями салата. Размешайте креветки в полученном майонезе и разложите полученный коктейль по бокалам. Для вкуса можете добавить 1–2 ст. л. апельсинового сока.

Вам потребуется:

мороженные речные креветки (их можно заменить и морскими) — 600 г

маслины — 50 г,

майонез — 4 ст. л.,

сливки — 4 ст. л.,

сахар — 1 ч. л.,

лимонный сок — 1/2 ч. л.,

соль — 1/4 ч. л.,

паста из анчоусов — 1 ч. л.,

зеленый салат — 3–4 листа.

До сих пор мы говорили скорее не об экзотических, а просто об очень оригинальных блюдах. Посудите сами: какие из ингредиентов вы до этого не употребляли в пищу?

Но следующее блюдо уже включает в себя один из «даров водоемов», который вы не привыкли употреблять в пищу. Попробовать его решится не каждый, хотя он вполне съедобен.

САЛАТ ИЗ УЛИТОК И РАКОВ «ОЗЕРНАЯ НИМФА»

Прежде всего отварите раков. Улиток извлеките из раковин, тщательно промойте в холодной воде и отварите в подсоленной воде. Хотим предупредить вас, что улитка-прудовик для этой цели не подходит.

Слейте жидкость с консервированной спаржи. Добавьте рубленый укроп. Для заправки вам понадобится майонез, который при желании и возможности можно смешать со сливками. Для вкуса добавьте лимонный сок, соль, сахар и черный перец.

Нарезанное мясо раков и улиток смешайте с заправкой и на 20–25 минут поставьте в прохладное место.

Готовое блюдо выложите в вазу на промытые листья салата. При желании украсьте веточками укропа.

У вас получится 8 порций салата, и вам останется только найти такое же количество желающих отведать это экзотическое блюдо. Возможно, это будет труднее, чем приготовить такой салат.

Вам потребуется:
мясо вареных раков — 400 г,
улитки — 200 г,
консервированная спаржа — 500 г,
майонез — 2 ст. л.,
сливки — 5 ст. л.,
лимонный сок — 1–2 ст. л.,
соль, сахар, черный перец — по вкусу,
листья салата — 12–14 шт.

Если вы бываете на реке, то наверняка часто видите довольно большие овальные створки темного цвета. Это створки перловицы. Но мало кто знает, что эти речные моллюски вполне съедобны. Их можно употреблять в вареном и жареном виде, однако уже давно они перестали быть популярными у наших гурманов. Одна из причин этого состоит в том, что перловицы являются так называемым промежуточным хозяином широкого лентеца. Поэтому рецепты блюд из перловиц мы даем вам, скорее, просто для ознакомления. Хотя…

ЖАРЕНЫЕ ПЕРЛОВИЦЫ «ПОДАРОК»

У перловиц раскройте раковины. Тщательно промойте их в холодной воде, удалив песчинки. Теперь сбрызните их столовым уксусом и положите на разогретую сковороду с растительным маслом. Обжарьте их с мелко порезанным луком. Перед подачей к столу сбрызните их лимонным соком и украсьте блюдо зеленью.

Вам потребуется:
перловицы — 25–30 шт.,
лук — 2–3 шт.,
растительное масло — 3 ст. л.,
лимонный сок — 1 ст. л.,
зелень (желательно укроп) — 1/2 пучка.

ПЕРЛОВИЦЫ ПОД ОСТРЫМ СОУСОМ «НЕЖЕНКА»

Вытащите перловицы из раковин и тщательно промойте в холодной воде. Очистите лук и чеснок и мелко их порежьте. Мелко покрошите листья сельдерея. Разотрите в порошок один жгучий перец.

В большой сковороде разогрейте растительное масло и, постоянно помешивая, поджарьте лук и сельдерей. Теперь добавьте перец и чеснок, по возможности, имбирь и приблизительно одну чашку воды. Все доведите до кипения. А вот теперь можете запускать перловицы. Поварите их в остром соусе 10–15 минут. При этом первые 10 минут варите их под крышкой, а оставшееся время — со снятой крышкой, как суп.

Вам потребуется:

перловица — 700 г,

лук — 2–3 шт.,

сельдерей — 1/2 пучка,

чеснок — 2 зубчика,

пекучий перец — 1 небольшой стручок,

растительное масло (подсолнечное или оливковое) — 4–5 ст. л.,

соль — приблизительно 1 ч. л.,

имбирь молотый — 1/4 ч. л.

Из речных моллюсков можно попробовать приготовить и первое блюдо.

СУП ИЗ РЕЧНЫХ МОЛЛЮСКОВ «КРУПЬЕ»

У перловиц и беззубок раскройте створки и выньте моллюсков. Замаринуйте их в уксусе на 1 день.

Для приготовления супа вымойте рыбные обрезки (хвосты, головы). Очистите и нарежьте тонкими кружочками морковь. Морковь и рыбу поварите в подсоленной воде в течение 15 минут (на медленном огне).

Помойте помидоры, удалите с них кожицу и нарежьте дольками, удалив семечки. Кожица с помидоров легко счищается, если помидоры ошпарить кипятком, а потом быстро опустить в холодную воду.

Порежьте и потушите на разогретой сковороде в подсолнечном масле репчатый лук (подрумянивать его не надо).

Процедите рыбный бульон и смешайте его с луком, потом добавьте помидоры и поварите на медленном огне в течение 10 минут.

Муку разведите молоком и добавьте щепотку шафрана. Полученную смесь влейте в суп и, постоянно помешивая, поварите.

Теперь очередь за маринованными моллюсками. Добавьте их в суп и разогрейте.

Для заправки хорошо перемешайте яичные желтки со сливками, перцем и несколькими столовыми ложками супа.

Суп снимите с огня и залейте в него полученную сливочную массу. Посыпьте зеленью.

Вам потребуется:
обрезки рыбы — 400 г,
морковь — 1 шт.,
соль — 1 ч. л.,
вода — около 1 л,
помидор — 4–5 шт.,
лук — 4 шт.,
сливочное масло — 2 ст. л.,
шафран — 1 щепотка,
мука высшего сорта — 2 ст. л.,
молоко — 1/8 л,
маринованные перловицы и беззубка — 400 г,
желток яиц — 2 шт.,
сливки — 1/8 л,
черный перец молотый — на кончике ножа,
зелень — по вкусу.

Следующее блюдо, которое мы хотим вам предложить, смело

можно отнести к разряду экзотических, хотя во Вьетнаме оно считается вполне обычным.

УЛИТКИ С ИМБИРЕМ «МЮ СЯО»

Перед тем, как приготовлять это блюдо, улиток опустите в воду на 1 день. Ножом или вилкой вытащите их из раковин, разомните с половиной указанного ниже количества соли и промойте до полного исчезновения слизи и песчинок. Отожмите, обсушите и мелко порежьте.

Раковины тщательно вымойте и прокипятите.

Предварительно замоченные сушеные грибы отожмите и мелко порежьте. Добавьте нарезанный лук и свинину. Все смешайте с мясом улиток. Добавьте оставшееся количество соли и молотый черный перец.

Теперь нарежьте тонкими полосками листья имбиря или лимона и положите по две полоски в каждую раковину крест-накрест. Заполните каждую раковину фаршем и варите на пару 40 мин.

Перед подачей к столу полейте лимонным соком. Доставать фарш из раковин надо, взявшись за листья имбиря.

Вам потребуется:
улитки — 30 шт.,
листья имбиря (лимона) — 30 шт.,
свинина — 200–250 г,
грибы сушеные — 50 г,
репчатый лук — 2 шт.,
соль — 1 ст. л.,
сок 1/2 лимона,
перец черный молотый — по вкусу.

Впрочем, если это блюдо кажется вам слишком экзотическим, а ваш муж, человек широких взглядов, просит вас приготовить его, мотивируйте свой отказ тем, что имбирь у нас не растет или тем, что такие крупные улитки в наших широтах не водятся. Ваша репутация превосходной домашней хозяйки при этом не пострадает, а семейная ссора не состоится.

Наверняка кое-что из того, что мы представили на ваш суд, может показаться вам чересчур, но тут уж, извините, дело вкуса. Хотя если внимательно исследовать флору и фауну водоемов, обнаружится, что многое из нее можно употреблять в пищу. Так, например, вполне съедобны луковицы камыша. Но если они, возможно, являлись одним из главных блюд в меню первобытного человека, вас они уже навряд ли привлекут своими вкусовыми качествами.

Итак, наш разговор о нетрадиционной кулинарии из даров водоемов подошел к концу. Надеемся, что вы все же не очень

шокированы содержанием главы. Мы не будем настоятельно рекомендовать вам приготовить блюда по приведенным в главе рецептам, но все же попросим вас отнестись к ним как к чему-то новому и интересному для вас, ведь многие из них являются излюбленными блюдами разных народов мира и, поверьте, к ним там относятся более благосклонно, чем, видимо, вы. И может быть, если вы все же решитесь приготовить хотя бы одно из них, вы будете приятно удивлены.